

Besonderes / Klassiker

Engadiner Nuss

Mürbteig
Allergene: Ei, Milch, Walnuss, Mandel
Besonderheiten: Walnuss, Sahne, Marzipan
erhältlich: täglich

Linzer Schnitte

Gewürzmürbteig
Allergene: Ei, Milch, Mandel, Cashew
Besonderheiten: Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Zimt, Nelken
erhältlich: täglich



Möhrenschnitte

Möhrenmasse
Allergene: Ei, Mandel, Cashew
Besonderheiten: hofeigene Rodelikamöhren, Aprikosenkonfitüre, Honigmarzipan, Kurkuma, Rote Bete Pulver
erhältlich: täglich

Tarte au Chocolat

Allergene: Ei, Milch
Besonderheiten: Kuvertüre dunkel, Mehlmischung glutenfrei, Bourbonvanille
erhältlich: täglich



Sacher

Sachermasse
Allergene: Ei, Milch, Mandel, Cashew
Besonderheiten: Schokoladensplitter, Kuvertüre dunkel, Sahne, Aprikosenkonfitüre, Kakao
erhältlich: Do

Kürbisschoko Ecken

Kürbismasse
Allergene: Ei, Milch, Walnuss
Besonderheiten: hofeigener Hokkaido Kürbis, Walnuss, Kuvertüre dunkel, Schokoladensplitter, Sahne, Zimt, Ingwer, Muskatnuss
erhältlich: saisonal

Käsekuchen

Mürbteig
Allergene: Ei, Milch
Besonderheiten: Quark, Honig
erhältlich: Di bis Sa

Käsekuchen vegan

Mürbteig vegan
Allergene: Soja
Besonderheiten: Hafermilch, Agar-Agar, Bourbonvanille, mit Himbeere, Heidelbeere, Pfirsich oder Johannisbeere
erhältlich: Do bis Sa

Brownie vegan

Browniemasse vegan
Allergene: Tofu, Hafer
Besonderheiten: Tai Seidentofu, Hafermilch, Kuvertüre dunkel, Ahornsirup
erhältlich: täglich

Mohn Schnitte vegan

Mürbteig vegan
Allergene: Mandel
Besonderheiten: Hafermilch, Äpfel, Aprikosenkonfitüre, Dinkelgriß, Zimt
erhältlich: täglich

Dauergebäck

Bergsteiger Ecken

Mürbteig
Allergene: Ei, Milch, Mandel, Walnuss, Sesam
Besonderheiten: Honig, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne

Bobbes

Mürbteig
Allergene: Ei, Milch, Mandel
Besonderheiten: Honigmarzipan, Kokosmilch, Sultaninen, Kokosraspeln, Sonnenblumenkerne

Butterstange

Spritzmürbteig
Allergene: Ei, Milch, Mandel, Cashew
Besonderheiten: Bourbonvanille

Flammendes Herz

Spritzmürbteig
Allergene: Ei, Milch, Mandel, Cashew, Haselnuss
Besonderheiten: Haselnusscreme, Kuvertüre dunkel, Bourbonvanille

Kleine Wutz

Mürbteig
Allergene: Ei, Milch, Haselnuss
Besonderheiten: Haselnusscreme, Kuvertüre dunkel

Mandelhörnchen

Mandelhörnchenmasse
Allergene: Ei, Mandel
Besonderheiten: Honigmarzipan, Kuvertüre dunkel

Nougatring vegan

Mürbteig vegan
Allergene: Mandel
Besonderheiten: Mandelnougat, Kuvertüre dunkel, Hafermilch, Zimt

Nussecke

Mürbteig
Allergene: Ei, Milch, Mandel, Haselnuss
Besonderheiten: Kuvertüre dunkel, Aprikosenkonfitüre, Marzipan, Honig, Sahne

Schokostange

Mürbteig mit Kuvertüre
Allergene: Milch
Besonderheiten: Kuvertüre dunkel, Kakao



Heidesand

Mürbteig
Allergene: Milch, Mandel, Cashew
Besonderheiten: Bourbonvanille, Mandelmehl



Mandelecken vegan

Mürbteig vegan
Allergene: Mandel
Besonderheiten: Kuvertüre dunkel, Aprikosenkonfitüre, Bourbonvanille

Kokosmakronen

Allergene: Ei
Besonderheiten: auch mit Schoko

Unser Dauergebäck gibt es täglich.



Saisonales Sortiment

Die Jahreszeiten – und auch wie die Ernte verschiedener Früchte im jeweiligen Jahr ausgefallen ist – spiegeln sich in unserer Kuchentheke wider:
Im Frühjahr locken Rhabarber und Osterüberraschungen, im Sommer Erdbeeren, im Herbst Kuchen mit Kürbis und Nüssen, und im Winter gibt es Feines aus unserer Weihnachtsbackstube.



Torten & Kuchen auf Bestellung

Wir fertigen individuelle Torten nach Ihren Wünschen für jeden Anlass an – ob Hochzeit, Kindergeburtstag, oder Jubiläum.
Unser täglich wechselndes Sortiment an feinen Kuchenspezialitäten können Sie außerdem stück- und blechweise vorbestellen.

Alle Bestellungen werden frisch gebacken und stehen termingerecht im Hofladen zur Abholung bereit.
Wir stehen Ihnen für ihre Bestellung an der Kuchentheke zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

Wissen wo´s herkommt!
Eine Volldeklaration zu allen Produkten erhalten Sie in unserem Hofladen und den Marktwägen.
Holzofenbäckerei Dottenfelderhof Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
www.dottenfelderhof.de
Änderungen im Sortiment vorbehalten.

Fotos: Guy Sidora, www.guysidora.com / Sabine Dechant
Design & Fotos: Nicole Jost, www.idee-design.info

Kleine Waren- & Backkunde

Kuchen und Torten – Was ist drin?
Wir bemühen uns viele hofeigene Rohstoffe zu verwenden. Alle Zutaten, die wir zukaufen, sind in Bio-Qualität, wenn verfügbar in demeter-Qualität und werden mit großer Sorgfalt ausgewählt, so dass wir unser Versprechen „Wissen wo´s herkommt“ halten können.

Unsere veganen Produkte:
• Nougatringe • Mandelecken • Mohnkuchen • Käsekuchen mit Früchten • Brownies
Für vegane Produkte setzen wir Margarine und Hafermilch ein. Wirklich vegan ist bei uns aber streng genommen nichts, denn Tiere sind für uns ein sehr wichtiger Teil des Hoforganismus.

Unsere glutenarmen Produkte:
• Tarte au Chocolat • Kokosmakronen • Mandelhörnchen
Die oben genannten Produkte werden ohne Mehl gebacken. Wir können jedoch bei keinem unserer Produkte „Glutenfreiheit“ garantieren, da wir keinen getrennten glutenfreien Arbeitsbereich haben.

Sandmasse: Zu fast gleichen Teilen Butter, Zucker, Mehl und Ei. Durch Zugabe von Maisstärke entsteht die typisch sandige Konsistenz.
Mürbteig: Fester Teig ohne Lockerungsmittel. Fett mit Zucker und Ei vermischen, Mehl unterheben.
Variante Spritzmürbteig: Durch ein anders Mengenverhältnis ist er weicher und kann aufgespritzt werden.
Veganer Mürbteig: Ei und Butter werden durch Margarine und Hafermilch ersetzt.

Hefeteig: Mehl, Butter, Zucker, Milch, Ei, Hefe
Biskuit: Eiweiß und Eigelb werden getrennt voneinander schaumig geschlagen, dann Eischnee unter schaumiges Eigelb melieren und gesiebtes Mehl untergehoben. Wichtigstes Triebmittel ist die eingerührte Luft. Erst diese macht die Masse richtig locker und voluminös.
Wiener Masse: Biskuit mit Zugabe flüssiger Butter



Hof-Konditorei Dottenfelderhof

Unser Sortiment



Die Hof-Konditorei

Die Kunst der Konditorei stammt aus einer Zeit, in der eine gute Torte aus reinen Zutaten, viel Zeit und noch mehr Erfahrung entstand. Wir Bio-Konditorinnen und Konditoren vom Dottenfelderhof zeigen täglich, dass dies auch heute noch so sein kann.

Anfang der 90er Jahre wurde unsere Holzofenbäckerei um die hofeigene Konditorei erweitert. Unser Konditorei-Team bilden derzeit ein Meister, zwei Gesellen und eine Gesellin. Stets sind wir im Gespräch, tauschen Ideen aus, sind offen für Neues und verlieren dabei die Tradition nicht aus dem Auge. Die gute Laune, mit der unsere Produkte hergestellt werden, kann sicher auch Ihnen das Leben versüßen.

Auf traditionelle Weise gebacken...

Was unterscheidet unsere Konditorei von anderen?

Vieles! Unsere Teige und Massen werden traditionell hergestellt. Während in den meisten konventionellen Betrieben Fertigmischungen in Minuten verarbeitet werden, trennen wir noch Eiweiß und Eigelb mit der Hand und schlagen einzeln unsere Massen auf. Wir sind auch eine der letzten Konditoreien, die sogar ihr Krokant selbst zubereitet. Das ist für uns Konditoren ein echtes Privileg.

Die Qualität der hofeigenen Zutaten ist ein weiterer Grundstein für die Qualität unserer Produkte. Wir bemühen uns stets viele hofeigene Rohstoffe zu verwenden. Dazu arbeiten wir eng mit unserer Gärtnerei, der Mühle und der Hof-Käserei zusammen.

So haben wir wirklich kurze Wege zu unseren Rohstoffen – Wege, die man in Metern statt Kilometern berechnen kann.

Wir backen all unsere Konditoreiprodukte ausschließlich mit hofeigenem demeter Dinkelvollmehl. Im Vollmehl sind noch Teile des Kornes, somit noch die meisten Nährstoffe enthalten. Auf dem Weg zur Arbeit können wir auf den Feldern das Heranwachsen und Reifen des Getreides, das wir später verbacken, miterleben. Auch die Blumendekorationen pflücken wir direkt im Blumenfeld auf der anderen Seite der Gartenmauer.

All diese Fülle verarbeiten wir dann ganz frisch und handwerklich. Daraus ergibt sich auch, dass wir viel Gebäck im Jahreslauf nur saisonal herstellen: z.B. Rhabarberkuchen und Erdbeerschnitte nur im Frühjahr und die Kürbisschoko-Ecken im Herbst. Dann freut man sich richtig, wenn es wieder Zeit für diese Leckereien ist.

Frucht- & Fruchtsand-Schnitten

Gedeckter Apfelkuchen

Mürbteig

Allergene: Ei, Milch, Mandel, Cashew

Besonderheiten: gedünstete Apfelstücke, Sultaninen, Zimt

Kirschsandstreusel

Sandmasse, Mürbteig

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Sauerkirschen, Marzipan

Rhabarber-Sandkuchen

Mürbteig, Sandmasse

Allergene: Ei, Milch, Mandel, Soja

Besonderheiten: hofeigener Rhabarber, Marzipan

Aprikosen-Sandkuchen

Sandmasse, Mürbteig

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Aprikosen, Marzipan



Erdbeerschnitte

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Erdbeeren, Apfel-Kirschschaft, Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Agar-Agar, Bourbonvanille

Himbeerschnitte

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Himbeeren, Apfelsaft, Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Agar-Agar, Bourbonvanille

Schoko-Birne

Mürbteig, Sandmasse

Allergene: Ei, Milch, Mandel, Soja

Besonderheiten: Birnen, Marzipan, dunkle Kuvertüre

Haselnusskranz

Sandmasse, Haselnussmasse

Allergene: Ei, Haselnuss

Besonderheiten: Haselnusskerne grob gemahlen, Kuvertüre dunkel, Schokosplitter

Johannisbeerbaiser

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Johannisbeeren, Johannisbeertrank, Himbeer- & Johannisbeerkonfitüre, Agar-Agar, Bourbonvanille



Meraner Apfelkuchen

Mürbteig, Sandmasse

Allergene: Ei, Milch, Mandel, Soja

Besonderheiten: Äpfel, Marzipan

Pie

Mürbteig

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Ei-Sahne-Masse, mit Apfel, Aprikose, Rhabarber oder Pflaume

Eine Auswahl unserer Frucht- & Fruchtsand-Schnitten gibt es täglich.

Sahne-Schnitten

Beeren-Sahne mit gemischten Beeren oder Erdbeeren

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Sahne, Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Apfel-Kirschschaft, Agar-Agar, Gelatine

Joghurt Schnitte mit Heidelbeere oder Himbeere

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Sahne, Joghurt, saure Sahne, Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Apfel-Kirschschaft, Gelatine, Agar-Agar



Cappuccino-Sahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Kaffee, Kakao, Sahne, Aprikosenkonfitüre, Gelatine

Nuss-Sahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch, Haselnuss

Besonderheiten: Haselnuss, Sahne, Aprikosenkonfitüre, Kuvertüre Vollmilch, Kuvertüre dunkel, Sahnesteif, Bourbonvanille

Pfirsich-Käsesahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Pfirsich, Sahne, Quark, Joghurt, Orangensaft, Aprikosenkonfitüre, Agar-Agar, Gelatine

Bienenstich

Hefeteig

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Sahne, Honig, Gelatine, Bourbonvanille

Apfel-Mango-Sahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Mango, Sahne, Apfelmark, Aprikosenkonfitüre, Gelatine, Bourbonvanille

Schoko-Sahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: mit Birne oder Pfirsich, Sahne, Kuvertüre dunkel, Kuvertüre Vollmilch, Aprikosenkonfitüre

Kirschschnitte schwarzwälder Art

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Sahne, Sauerkirschen, Kuvertüre Vollmilch, Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Sahnesteif, Apfel-Kirschschaft, Agar-Agar

Zitronen-Himbeersahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Himbeeren, Sahne, Apfelsaft, Aprikosenkonfitüre, Agar-Agar

Zitronensahne

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Zitronen, Sahne, Apfelsaft, Agar-Agar

Eine wöchentlich wechselnde Auswahl unserer Sahne-Schnitten gibt es Freitag und Samstag.

Buttercreme

Donauwelle

Sandmasse

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Sauerkirschen, Sahne, Kuvertüre dunkel, Bourbonvanille



Frankfurter Kranz

Wiener Masse

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: Himbeerkonfitüre, Johannisbeerkonfitüre, Kürbiskerne, Bourbonvanille

Orangen-Buttercreme

Mürbteig, Biskuit

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Orange, Orangensaft, Honigmarzipan, Aprikosenkonfitüre, Vollmilchkuvertüre, Kakao, Bourbonvanille



Schokobanane

Mürbteig

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Banane, Kuvertüre dunkel, Buchweizen, Bourbonvanille



Granatsplitter

Mürbteig, Spanische Vanille, Sachermasse

Allergene: Ei, Milch, Mandel, Cashew, Haselnuss

Besonderheiten: Kuvertüre dunkel, Schokoladensplitter, Marzipan, Aprikosenkonfitüre, Haselnussmus



Unsere Buttercreme-Schnitten gibt es Mittwoch bis Samstag in wechselnden Sorten.

Hefekuchen

Streuselkuchen

Hefeteig

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: Zimt

Mirabellen Streusel

Hefeteig

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: hofeigene Mirabellen



Hof-Kirschkuchen

Hefeteig

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: hofeigene Süßkirschen, Zimt



Zwetschgen-Streuselkuchen

Hefeteig

Allergene: Ei, Milch

Besonderheiten: hofeigene Zwetschgen, Zimt



Zwetschgen-Mandelkuchen

Hefeteig

Allergene: Ei, Milch, Mandel

Besonderheiten: hofeigene Zwetschgen, Aprikosenkonfitüre, Mandel gehobelt

Unsere Hefekuchen gibt es saisonal.