Yuzu trifft Butterstollen

28.09.2026, 16:00 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Häussler Backdorf*



(KI-generiertes Symbolbild)

Weihnachten bei 28 °C: Im Häussler Backdorf entstehen die Backtrends für Weihnachten 2026

Yuzu trifft Butterstollen, Miso den Lebkuchen und Pistazie die Weihnachtsbäckerei: Im Häussler Backdorf in Heiligkreuztal werden bereits jetzt die Rezeptideen für die kommende Weihnachtssaison entwickelt und getestet.

Heiligkreuztal, September 2026 – Während draußen noch Spätsommer herrscht, duftet es im Häussler Backdorf bereits nach Weihnachten. Die Bäckermeister entwickeln und testen neue Rezeptideen für die Weihnachtsbäckerei 2026. Dabei trifft klassisches deutsches Weihnachtsgebäck auf internationale Aromen und neue Texturen.

Was kommt in diesem Jahr auf den Weihnachtsteller?

Diese Frage steht im Mittelpunkt der aktuellen Entwicklungsarbeit im Backdorf. Neben traditionellen Klassikern entstehen Kreationen, die vertraute Weihnachtsaromen neu interpretieren: Butterstollen mit Yuzu und Bergamotte, Lebkuchen mit Miso und Salzkaramell, Vanillekipferl mit schwarzem Sesam oder Spekulatius mit Espresso und Tonkabohne.

Tradition bleibt – aber sie bekommt neue Aromen

Ein Beispiel ist der neue Butterstollen mit Yuzu und Bergamotte. Die Basis bleibt bewusst klassisch: viel Butter, Marzipan, Sultaninen und die typische Stollenform. Yuzu bringt eine frische, leicht säuerliche Zitrusnote hinzu, Bergamotte sorgt für eine florale Nuance. Das Ergebnis zeigt eine Entwicklung, die sich auch in anderen Bereichen der Backwelt beobachten lässt: Traditionelle Produkte werden nicht ersetzt, sondern durch neue Geschmackskombinationen weiterentwickelt.

Dabei geht es nicht um möglichst ungewöhnliche Zutaten um ihrer selbst willen. Entscheidend ist die Balance: Der erste Eindruck soll ein klassischer Butterstollen sein – erst danach kommen Yuzu und Bergamotte zum Vorschein.

Der vielleicht wichtigste Trend: Selberbacken als Contrapunkt

Neben neuen Aromen und Rezeptideen zeichnet sich für die Weihnachtsbäckerei 2026 ein weiterer Trend ab: Selbermachen wird wieder zum Teil des Weihnachtserlebnisses. Dabei geht es längst nicht mehr nur darum, Geld zu sparen oder fertige Produkte zu ersetzen. Selbstgemachtes steht für Zeit, Qualität, Individualität und das gemeinsame Erlebnis. Einen Stollen selbst zu kneten oder auch Plätzchen mit Kindern auszustechen wird zum bewussten Gegenpol zu einer immer schnelleren und stärker digitalisierten Welt.

Häussler Backdorf

Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal
Deutschland

MarkusHorn (Leitung Marketing)

07371/9377640

markus.horn@backdorf.de

www.backdorf.de

Portrait

Über das Häussler Backdorf

Mitten in Oberschwaben – gerade einmal 90 Kilometer von Stuttgart und eine gute Stunde vom Bodensee entfernt – liegt das Häussler Backdorf bzw. die Karl-Heinz Häussler GmbH. Ende der 1960er Jahren hat Karl-Heinz Häussler aus Liebe für seine Adelinde den ersten Holzbackofen gebaut. Der Beginn einer beispiellosen Erfolgsgeschichte. Heute werden die Öfen in die ganze Welt geliefert, Teig- und Nudelmaschinen kamen dazu. Jährlich pilgern über 100.000 Backfans nach Heiligkreuztal, um den Häussler-Bäckermeistern über die Schultern zu schauen, Backkurse zu machen und um sich den Traum von einem echten Häussler-Backofen zu erfüllen. Alle Infos gibt's auf www.backdorf.de

News-ID: 1324805 • Views: 109 (Stand: 19.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:
https://www.openpr.de/news/1324805/Yuzu-trifft-Butterstollen.html