

PRESSEMITTEILUNG

Schokolade, Zimt und Popcorn: Die Weihnachtsbäckerei 2.0

Modernes Plätzchenbacken geht mit ein paar Mausklicks – und ganz nach dem eigenen Geschmack.

Tübingen, 10.10.2013. Modernes E-Commerce-Verkaufsprinzip trifft auf traditionelles Backhandwerk und persönliche Tante-Emma-Laden-Atmosphäre. Und heraus kommt: die Weihnachtsbäckerei von heute.

Die magische Frage seit Kindertagen: Wie erfüllt der Weihnachtsmann den Wunschzettel jedes Kindes und verschickt dann auch noch alles rechtzeitig? Genau wissen wir es auch noch nicht, aber wir sind dem Geheimnis auf der Spur: Denn die Tübinger Kekswerkstatt könnte glatt als weihnachtsmännische Geschenke-Lagerhalle durchgehen. Auch hier entsteht alles nur auf Bestellung und exakt nach Wunsch: Zimt, Chili, Schokolade? Apfel, Rosinen, Walnüsse? Jeder Keks ist hier ein ofenfrisches, handgemachtes Einzelstück, jede Kekspackung ein Geschenk von Herzen.

Mit einem Klick fängt alles an: Auf der Homepage www.kekswerkstatt.de können aus vier Grundteigen und über 50 Zutaten die ganz persönlichen Lieblingskekse kreiert werden. Ob süß oder herzhaft, passend zum Wein oder zu aktuellen Buchtipps, als Geschenk an sich selbst oder andere – die Weihnachtsbäckerei der Kekswerkstatt erfüllt jeden Wunsch und trifft jeden Geschmack.

Mit jeder Keksbestellung gehen in der Kekswerkstatt die Öfen an, jede Kekskreation entsteht von Hand und durch den amtierenden deutschen Meister der Bäckermeister und sein Konditoren-Team. Hier heißt es Kneten, Mischen, Abschmecken, Ausrollen, Formen und... Backen. Doch schon mit dem ofenfrischen Duft wird es wieder betriebsamer in der Kekswerkstatt: Werden doch die Kekse direkt vom Blech nach Hause geliefert.

Sofort machen sich viele fleißige Hände an die Arbeit und packen mit viel Liebe zum Detail. Sie sorgen dafür, dass die Kekse in kürzester Zeit bei der Empfängeradresse ankommen. Und von da an geht es um...reines Weihnachts-Genießer-Glück.



Die Zutaten, die der Kunde selbst zusammengestellt hat, werden mit dem Grundteig vermischt. Foto: Mira Kleine/ Kekswerkstatt



Die wichtigste Zutat der Kekswerkstatt-Kekse: liebevolle Handarbeit. Foto: Mira Kleine/ Kekswerkstatt



Die Kekse werden ofenfrisch verpackt. Foto: Mira Kleine/
Kekswerkstatt



Sie versüßen jede Adventsstunde: die herrlich duftenden
Apfelstrudelkekse von Kekswerkstatt. Foto: Kekswerkstatt

Pressehinweis: Bildmaterial zu der Pressemitteilung finden Sie
im Pressebereich auf www.kekswerkstatt.de/presse.

Anzahl Wörter: 268

Anzahl Zeichen: 1955

Ansprechpartner:

Kekswerkstatt.de

Sebastian Reza

Tel: 07 071 – 920 83 02

Mobil: 0176 – 103 15 127

sebastian@kekswerkstatt.de

<http://www.kekswerkstatt.de>