

Hamburgs Naschparadiese

In diesen Backstuben gibt es leckere Plätzchen zur Adventszeit

Ob braune Kuchen, Dominosteine oder Zimtsterne: Zur Vorweihnachtszeit nascht man gern mal etwas mehr. Einfach zu lecker sind die

Biokkse bietet Eichel zur Vorweihnachtszeit an. Ob Haselnuss-Makronen, Buttergebäck, Zimtsterne oder Spritzgebäck: Diese Plätzchen können süchtig machen.

Osterstraße 15, Tel. 43 19 31 51

► **Der Keksbäcker:** Inhaber Jürgen Tandetzi kann stolz von sich behaupten, Nord-

deutschlands einziger Keksbäcker zu sein. Etwa 50 verschiedene Sorten gibt es hier. Alle werden wie zu Omas Zeiten per Hand hergestellt. Jürgen Tandetzi: „Im Mai wird unser Teig für die braunen Kuchen angesetzt.“ Die Liebe zu traditioneller Handwerkskunst schmeckt man. Ob Zimtsterne, Vanillezipferl oder die köstlichen Butterpunschtaten: Was man beim Keksbä-

weitere Highlights aus der Konditorei Andersen – und die machen Naschkatzen einfach glücklich!

Wandsbeker Marktstraße 153, Tel. 689 46 40

cker kauft, ist superfrisch, hat gerade einen Tag vorher das Backblech verlassen.

Sorthmannweg 10, Tel. 56 25 87

► **Konditorei Andersen:** Noch echtes traditionelles Weihnachtsgebäck wird

auch von dem renommierten Konditor Adolf Ander-

sen hergestellt. „Dafür braucht man Zeit und beste Zutaten.“ Grundlage

eines echten Honigkuchens ist ein Lagerfeig – ein Teig, der bis zu sechs Monate vor der Verarbeitung angesetzt wird“, so der Backprofi. Marzipankonfekt, Weihnachtsrührlief, Pralinen sowie handgegossene Weihnachtsschokolade sind



Eigentlich zu niedrig zum Essen: die Lebkuchenfiguren der „Kleinen Konditorei“

Plätzchen und Co., die aus Hamburgs Backstuben kommen. Hier die Tipps für Naschkatzen:

► **Die „Kleine Konditorei“:** Diese Konditorei mit ihren zwei Filialen in Eimsbüttel ist fast schon Kult. Zum Dahinschmelzen sind die selbst hergestellten Dominosteine. Das Rezept stammt noch von Tjark Meyers Großvater, Herrmann Meyer. Zum Weihnachtsortiment gehören außerdem gefülltes Honigkuchenkonfekt, handgefertigte Marzipankartoffeln, Nusslebkuchen und besonders niedlich sind die weihnachtlichen Lebkuchenfiguren.

Lutterothstraße 9 und Osterstraße 176, Tel. 40 60 60 und 40 60 45

► **Die Biokkonditorei:** Ob

