



Trüffel mit eigenen Hochprozentern

■ Knackige Brötchen und saftiges Brot sind die besten Muntermacher. Kommen sie aus der Bäckerei Konditorei Café Müller, steckt viel Tradition darin und alle Zutaten sind aus der Region. In der dritten Generation leitet Konditormeister und Diplom-Volkswirt Stephan Müller das 1939 als Bäckerei gegründete Haus. Schmackhafte Torten, Trüffel und Eis begeistern die Liebhaber süßer Vielfalt. Gutes Brot braucht Zeit. Der Sauerteig wird selbst angesetzt, einige Produkte sind aus Bio-Getreide hergestellt, das bei Müllers selbst gemahlen wird. Das Durbacher Bauernbrot, aus 70 Prozent Weizen und 30 Prozent Roggen, harmoniert auch gut mit Wein. Zu den Frühstücksfavoriten zählen helle Brötchen, genannt Durbächele. Das Baguette nach französischem Vorbild hat eine grobe Porung und der Teig für das Schweizer Baguette muss bis zu 72 Stunden liegen, bevor er gebacken wird. Aus der eigenen Brennerei kommen die Brände für Kuchen und Trüffel,

allen voran natürlich das Schwarzwälder Kirschwasser, mit dem Müllers schon in mehreren Magazinen gelobte Schwarzwälder Kirschtorte verfeinert wird. Die köstliche Haus-torte ohne Mehl und Gelatine, aus feinem Nussboden mit Schokomousse und Grand Marnier, mundet bestens. An den Adventssonntagen wird im Café Müller vor den Augen der Gäste Baumkuchen gefertigt, in den man am liebsten gleich reinbeißen möchte. Selbst hergestelltes Eis wird ganzjährig angeboten. In dem gemütlichen Café lassen sich all die süßen Verführungen genießen und auch einige pikante Speisen. Die frisch gefertigten Trüffel gibt es in 15 Sorten, saisonal wechselnd. Unbedingt probieren sollte man Kirschwassertrüffel und Zibärtli, ein Schmankerl mit Wildpflaumenschnaps. Die Trüffel sind ausschließlich in Durbach erhältlich, die anderen Produkte auch in den drei Offenburger Filialen.

Bäckerei Konditorei Café Müller
Stephan Müller

Talstraße 31
77770 Durbach

Telefon 07 81 / 4 27 08
Telefax 07 81 / 9 48 05 95

www.suessevielfalt.de

