

# GENUSS

## KULINARISCHE VERLOCKUNGEN

### Feinste Honig- lebkuchen

*Therese Mölk*

Die klassischen und gefüllten Honiglebkuchen werden nach altem Rezept aus besten heimischen Zutaten wie Roggenmehl, Freilandeiern und Honig vom Konditormeister gezaubert. Nicht fehlen dürfen die typischen Lebkuchengewürze wie Zimt, Nelken, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss. Gefüllt wird der Therese-Mölk-Lebkuchen mit süß-saurer Ribiselmarmelade aus Tirol. Für die Naschkatzen werden sie mit nachhaltiger Zartbitter- oder Milchschokolade und Haselnusskrokant veredelt. Erhältlich in allen Baguette-Filialen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at).

Übrigens: Thereses hausgemachte Honiglebkuchen wurden von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG mit der höchsten internationalen Auszeichnung, der „DLG Goldmedaille“, gekrönt.