

# Erzgebirgische Spezialitäten

---

2026 / 2027

*Genießen. Verschenken. Versenden.*



*... mit Liebe gebacken*

## unsere Originalen

---

Schon um 1750 kannte man in Deutschland den „Stollen aus dem Erzgebirge“. Er hat im Laufe der Jahrhunderte verschiedene Verfeinerungen erfahren und ist heute in vielen Regionen Deutschlands beliebt. Traditionell wird er zur Weihnachtszeit gebacken und gegessen.

Im Erzgebirge wird der Stollen in vielen Orten erst am Heiligen Abend angeschnitten. Dieser Brauch hat eine lange Geschichte und ist tief in der regionalen Tradition verwurzelt. Es ist üblich, den Stollen gemeinsam mit der Familie am Heiligen Abend zu genießen und so die Weihnachtszeit einzuläuten.

### Original Erzgebirgischer Butterstollen

Unser Original Erzgebirgischer Butterstollen zeichnet sich durch seine seit Jahrhunderten ständig verfeinerte Rezeptur, eine ausgewogene Zusammenstellung hochwertiger Rohstoffe und unser handwerkliches Backverfahren aus. Er ist mindestens 12 Wochen haltbar und ganzjährig lieferbar. In Holzwolle im Geschenkkarton ist er sicher verpackt und jedem Stollen liegt ein Beutel Puderzucker bei und unser erzgebirgischer Stollenkalender.

MHD: 12 Wochen, 750g: Bestellnummer **83010** | 1500g: Bestellnummer **83020**

### Original Erzgebirgischer Mandelstollen

mit ausgesuchten Mandeln und ohne Rosinen gebacken; im Geschenkkarton verpackt

MHD: 4 Wochen, 750g: Bestellnr. **83040\*** | 1500g: Bestellnr. **83050\***

\* lieferbar vom 01.11. - 21.12.2026



Butterstollen



Mandelstollen



### Annaberger Weihnachtsstollen

Ein Weihnachtsstollen gehört zur festlichen Jahreszeit einfach dazu. Unser Annaberger Weihnachtsstollen, erhältlich in der praktischen 1000g Größe, verpackt im Geschenkkarton, ist jetzt Dank unserer verbesserten Rezeptur palmfettfrei. Genießen Sie den traditionellen Geschmack ohne Kompromisse!

*MHD: 12 Wochen, 1000g: Bestellnummer **80080\*\***, lieferbar solange der Vorrat reicht*

### Annaberger Gößnerstollen – Sonderedition in limitierter Auflage **NEUE GRÖSSE**

Im 500 Jahre alten Silberbergwerk „Im Gößner“ gereift, entwickelt unser Annaberger Butterstollen ein ganz besonderes Aroma. Verpackt wird er in einem Geschenkkarton.

*MHD: 12 Wochen, 1000g: Bestellnummer **82650\***, lieferbar solange der Vorrat reicht*

### Annaberger Pistazienstollen **NEU**

mit ausgesuchten Pistazien und Mandeln, ohne Rosinen; im Beutel verpackt

*MHD: 4 Wochen, 500g: Bestellnr. **82570\****

### Original Erzgebirgischer Gussstollen

einkräftiger Schuss Weinbrand im Zuckerguss verleiht ihm die besondere Note; im Geschenkkarton verpackt

*MHD: 5 Wochen, 800g, Bestellnr. **83030\****



# Annaberger Stollenspezialitäten

---

Es gibt verschiedene Stollenspezialitäten, die je nach Region und Tradition variieren. Die ersten Abwandlungen des Stollens entstanden im Laufe der Zeit, als verschiedene Regionen und Bäcker ihre eigenen Variationen des Stollens entwickelten. Diese Abwandlungen können sich in den Zutaten, der Zubereitung oder der Form des Stollens unterscheiden. Einige Stollenspezialitäten enthalten zum Beispiel zusätzliche Zutaten wie Rum oder Orangeat, um den Geschmack zu variieren. Probieren Sie doch auch unsere köstlichen Stollenspezialitäten und lassen Sie sich verzaubern.

## Annaberger Quarkstollen

saftiger Weihnachtsstollen mit Quark; im Beutel verpackt

*MHD: 8 Wochen, 500g: Bestellnr. 82560\*\**



Quarkstollen

## Annaberger Aprikosenstollen

verfeinert mit edler Marzipan-Aprikosenfüllung; im Beutel verpackt

*MHD: 4 Wochen, 500g: Bestellnr. 82540\**



Aprikosenstollen

## Annaberger Mohnstollen

mit feiner Mohnfüllung, besonders saftiger Geschmack;  
im Beutel verpackt

*MHD: 2 Wochen, 500g: Bestellnr. 82550\**

Mohnstollen





Riesenstollen

## ***Annaberger Riesenstollen***

aus erlesenen Zutaten; auf einem Holzbrett

MHD: 12 Wochen; 10.000g; Bestellnr. **81000\*\***

## ***Annaberger Schokoladenstollen***

Mandelstollen mit Schokoladenbohnen und Kuvertüre überzogen, im Beutel verpackt

MHD: 8 Wochen; 750g; Bestellnr. **82610\***

\* lieferbar vom 01.11. - 21.12.2026

\*\* lieferbar vom 01.10. - 21.12.2026

MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

***... immer ein  
Genuß***



Schokoladenstollen



# Annaberger Naschereien

---



Mandel-Nussecken

## Annaberger Mandel-Nussecken

aus Haselnüssen und Mandeln, gefüllt mit Nougat und Konfitüre, im Beutel verpackt

MHD: 4 Wochen, 200g: Bestellnr. **85146\*\***

## Annaberger Lebkuchenteig

mit ausführlicher Backanleitung, im Beutel verpackt

MHD: 12 Wochen, 1000g: Bestellnr. **80140\*\***

## Annaberger Oblatenlebkuchen

mit Zartbitterkuvertüre überzogen, im Beutel verpackt

MHD: 8 Wochen, 175g (4 Stück): Bestellnr. **85216\*\***



## Annaberger Leckerbissen

Weihnachtsgebäck mit Kuvertüre und leckerer fruchtiger Konfitürefüllung, im Beutel verpackt

MHD: 3 Wochen, 150g (6 Stück): Bestellnr. **85116\*\***

## Annaberger Uthmann-Spitzen

Lebkuchen mit Fruchtfüllung und Marzipan; im Geschenkkarton verpackt

MHD: 4 Wochen, 250g: Bestellnr. **85136\***, nur solange der Vorrat reicht

## Annaberger Kokosmakronen

feinste Makronenmasse, von Hand gespritzt, im Beutel verpackt

MHD: 3 Wochen, 125g (4 Stück): Bestellnr. **85126\*\***



Kokosmakronen

Leckerbissen

## Annaberger Haselnuss-Oblatenlebkuchen

mit Vollmilchkuvertüre überzogen, im Beutel verpackt

MHD: 8 Wochen, 175g (4 Stück): Bestellnr. **85256\*\***



Uthmannspitzen

\*\* lieferbar vom 01.10. - 21.12.2026, \* lieferbar vom 01.11. - 21.12.2026



Haselnuss-Oblatenlebkuchen

# das ganze Jahr genießen



## **Annaberger Streuselkuchen**

traditionelles Hefengebäck mit leckeren Butterstreuseln; im Beutel verpackt

MHD: 2 Wochen, 400g; Bestellnr. **30067**

## **Erzgebirgischer Hutzekuchen**

Ein besonderer Leckerbissen zu jeder Jahreszeit ist dieses traditionell erzgebirgische Hefengebäck; im Geschenkkarton verpackt. Unser Tipp: offenwarm genießen

MHD: 5 Wochen, 500g; Bestellnr. **85010**

## **Annaberger Zuckerkuchen**

lockerer Hefeteigkuchen mit Zucker; im Beutel verpackt

MHD: 12 Tage, 300g; Bestellnr. **30137**

## **Annaberger Baumkuchen**

feinster Baumkuchen mit edlem Schokoladenüberzug; im Beutel verpackt

MHD: 4 Wochen, 400g; Bestellnr. **43010**

## **Annaberger Baumkuchenspitzen**

feinste Baumkuchenstücke mit edlem Schokoladenüberzug; im Beutel verpackt

MHD: 4 Wochen, 250g; Bestellnr. **43210**

## **Annaberger Teegebäck**

Mürbeteiggebäck mit Schokoladenüberzug; in Geschenkverpackung verpackt

MHD: 8 Wochen, 220g; Bestellnr. **47087**

## **Annaberger Florentiner**

leckeres Mandelgebäck umhüllt von Schokolade; im Beutel verpackt

MHD: 3 Wochen, 4 Stk. / 200g; Bestellnr. **47607**



*nach Ihren Wünschen gestaltet*

### *Annaberger Geschenktorte (gestaltet)*

Sandtorte mit handgefertigtem Dekor, gefüllt mit Marzipan und leckerer Aprikosenkonfitüre. Je nach Anlass dekorieren wir die Torte mit Textwunsch; im Geschenkkarton verpackt.

MHD: 3 Wochen, Durchm.: 20cm, 1000g: Bestellnr. **50507**



### *Annaberger Fototorte (gestaltet)*

Nougatfüllung und marzipanhaltiger Überzug, nach Ihren Wünschen gestaltet, z.B. mit Foto, Text oder Jubiläumszahl; im Geschenkkarton verpackt

MHD: 3 Wochen, 20cm x 20cm, 850g: Bestellnr. **51017**



### *Kartengruß*

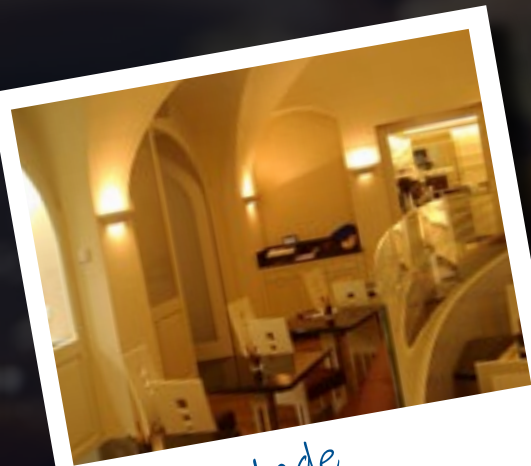
Wir senden einen schönen Gruß nach Ihren Vorgaben.

Bestellnr. **88010**

*... ein  
persönlicher  
Gruß*



## feinste handgebrochene Schokoladen aus unserem Schokogusch'l



Schokolade  
erleben ...

In unserem „Schokogusch'l“ in Annaberg bieten wir Ihnen die Möglichkeit, das Konditorenhandwerk hautnah zu erleben. Zum Beispiel bei unseren begehrten Schokoladen- und Pralinenseminaren für Groß und Klein erfahren Sie bei der Herstellung eigener Pralinen viel Wissenswertes rund um die Schokolade.



Süßes einfach  
selbst gemacht.

### **Haselnuss-Bruch-Vollmilch**

mit frisch gerösteten Haselnüssen; im Geschenkkarton verpackt

*MHD: 12 Wochen, 250g: Bestellnr. **65082***

### **Haselnuss-Bruch-Zartbitter**

mit frisch gerösteten Haselnüssen; im Geschenkkarton verpackt

*MHD: 12 Wochen, 250g: Bestellnr. **65083***

### **Vogelbeer-Vollmilch**

mit kandierten Vogelbeeren; im Geschenkkarton verpackt,

*MHD: 12 Wochen, 250g: Bestellnr. **65188\****

### **Mandel-Zimt-Bruchschokolade**

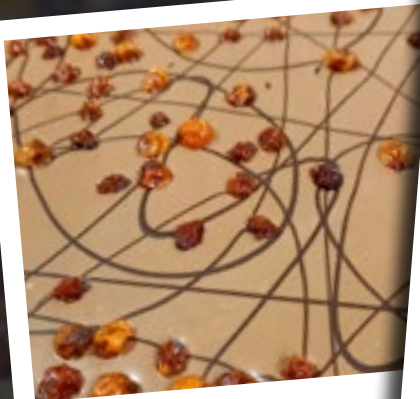
feinster Vollmilch Schokoladenbruch, veredelt mit Mandeln und Zimt;  
im Geschenkkarton verpackt

*MHD: 12 Wochen, 250g: Bestellnr. **64172\****

### **Weihnachtsbruchschokolade (Zartbitter- und Milkschokolade)**

feiner Schokoladenbruch, veredelt u. a. mit Zitronat, Orangeat, Rosinen, Zimt, Nelken und Mandeln; im Geschenkkarton verpackt

*MHD: 12 Wochen, 250g: Bestellnr. **65093\****



Haselnuss-Bruch-  
Zartbitter

# Unser „Neunerlei“

---

## Pralinenmischung „Neunerlei“

9 erlesene Pralinenkompositionen in Form des typisch erzgebirgischen Weihnachtsgerichtes „Neunerlei“; im Geschenkkarton

MHD: 5 Wochen, 9 Stück, 80g: Bestellnr. **63500\***



## Tafelschokolade „Weihnachtsbaum“

als Vollmilch- oder Zartbitterschokolade mit feinsten Mandeln und Himbeercrisp; in Geschenkverpackung

MHD: 12 Wochen

Vollmilch, 100g: Bestellnr. **66372\***

Zartbitter, 100g: Bestellnr. **66373\***



## Pralinenmischung „Weihnacht“

genießen Sie eine Auswahl erlesener Weihnachtspralinen; im Geschenkkarton

MHD: 5 Wochen

9 Stück, alkoholfrei, 100g: Bestellnr. **63094\***

12 Stück, alkoholhaltig, 140g: Bestellnr. **63820\***

# Annaberger Brotzeit



Ab einer Bestellung von mind. 5 Broten je Lieferadresse  
schenken wir Ihnen die Versandkosten (nur bei Privatkunden).

Die Brotzeit im Erzgebirge ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein Ausdruck von Gemeinschaft und Brauchtum – ein Moment, der die Herzen erwärmt und die Seele nährt. Unser Getreide aus kontrolliertem Anbau und frisches Gebirgswasser sind die Grundlage unseres Natursauerteigs. Er gibt unseren Broten den typischen mild-säuerlichen Geschmack und bedingt die lange Frische. **Unsere Brote sind mindestens vier Tage haltbar** und alle auf einer Steinplatte gebacken. **Lagern Sie Ihr Brot am besten in einem sauberen, möglichst luft- und lichtdurchlässigen trockenen Behältnis bei Raumtemperatur.**

## Annaberger Roggenbrot

aus reinem Roggenmehl, herzhaft kräftig im Geschmack

750g: Bestellnr. **10077**

## Annaberger Uthmannbrot

Roggenmischbrot mit wertvollem Dinkel, saftig zarte und gut gelockerte Krume

750g: Bestellnr. **12127**

## Annaberger Bergmannslaib

ballaststoffreiches Roggenmischbrot mit Schrotanteil, als runder Laib gebacken

500g: Bestellnr. **14017**

## Annaberger Bauernbrot

helles Roggenmischbrot, mildes Aroma, durch Kartoffelgrießbeigabe leicht bekömmlich und langanhaltend frisch

1000g: Bestellnr. **10027**

## Annaberger Kraftmalzbrot

dunkles Malzbrot - durch Malzmehl locker, aromatisch und gut bekömmlich

1000g: Bestellnr. **10047**

## Annaberger Natursauerteigbrot

Sauerteig, die ursprünglichste Form des Brotteiges, gibt unserem Natursauerteigbrot seinen mild-säuerlichen Geschmack und hält natürlich frisch.

1000g: Bestellnr. **10067**

## Annaberger Vollkornbrot

nährstoffreiches Vollkorn-Roggenmischbrot

750g: Bestellnr. **14137**

## Annaberger Dinkelvollkornbrot

mild-aromatisches Dinkelvollkornbrot mit Sesam- und Dinkelschrot

750g: Bestellnr. **14147**

## Annaberger Dinkelbrot

natürlich gesund, mild im Geschmack, sehr bekömmlich

750g: Bestellnr. **14607**

## Annaberger Winterkruste

Walnuss-Mischbrot mit Ölsaaten und Omega-3-Fettsäuren, aromatisch-nussiger Geschmack

lieferbar vom 01.11. - 31.12., 500g: Bestellnr. **15057**

# Handwerk zum Anfassen

## **Backen Sie mit uns Ihren Original Erzgebirgischen Butterstollen**

**Herstellung und Backen unter fachkundiger Anleitung mit Führung durch die Backstube und Besuch der Hutzenstube.**

*Dauer ca. 2 Stunden | Buchung unter Voranmeldung von September bis Dezember möglich | Mindestteilnehmer: 10 Personen, Preis auf Anfrage*

## **Hutzenkuchenbacken**

**Herstellung und Backen unter fachkundiger Anleitung mit Führung durch die Backstube und Besuch der Hutzenstube.**

*Dauer ca. 2 Stunden | Buchung unter Voranmeldung von Januar bis August möglich | Mindestteilnehmer: 10 Personen, Preis auf Anfrage*

## **... oder backen Sie Ihr eigenes Sauerteigbrot**

**Herstellung und Backen unter fachkundiger Anleitung mit Führung durch Backstube und Besuch der Hutzenstube.**

*Dauer ca. 4 Stunden | Buchung unter Voranmeldung von Januar bis September möglich | Mindestteilnehmer: 10 Personen, Preis auf Anfrage*

**Lieferservice weltweit:** Wir erledigen die gesamte Abwicklung des Versandes für Sie – professionell und zuverlässig. Gern legen wir den Präsenten Ihre persönliche Gruß- oder Glückwunschkarte bei. Sonderwünsche werden, soweit möglich, berücksichtigt. Dadurch entstehende Kosten müssen wir weiterberechnen. Geringfügige Sortimentsänderungen sind möglich. Die ausgewählten Präsente werden per Paketdienst zu Ihnen oder direkt an die Präsentempfänger versendet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für eine taggenaue Zustellung nicht garantieren können. Die Versandkosten verstehen sich pro Adresse/Paket und Lieferung innerhalb Deutschlands (9,50 € inkl. MwSt.). Wir versenden klimaneutral mit DHL innerhalb Deutschlands. Bitte beachten Sie die verschiedenen Versandtarife für Auslandssendungen.

**Zahlungsmöglichkeiten:** SEPA-Basis-Lastschrift (hierzu benötigen wir die IBAN und BIC), Vorauskasse (Lieferung nach Zahlungseingang), Rechnung (Zahlung innerhalb von 10 Tagen, nicht für Neukunden möglich). **Neukunden und Erstbesteller** bitten wir um Zahlung im Voraus oder per SEPA-Basis-Lastschrift.

**Sonstiges:** Bitte beachten Sie, dass nur Bestellungen mit Ihrer Unterschrift und Datum bearbeitet werden können. Adressänderungen geben Sie uns bitte schnellstmöglich bekannt. Nachträgliche Änderungen der Bestellungen sind nicht möglich. Für eingehende Bestellungen bis 15.12. garantieren wir die rechtzeitige Zustellung bis zum Weihnachtsfest (nur innerhalb Deutschlands). Bei Auslandsbestellung beachten Sie bitte die längeren Zustellzeiten. Wir beraten Sie dazu gern. Lebensmittel sind vom Umtausch ausgeschlossen. Mit Erscheinen eines neuen Kataloges verlieren die vorherigen Kataloge ihre Gültigkeit. Gerichtsstand ist Annaberg-Buchholz.

## *Bestellung rund um die Uhr*

Onlineshop: [www.annaberger-backwaren.de](http://www.annaberger-backwaren.de)

Mail: [info@annaberger-backwaren.de](mailto:info@annaberger-backwaren.de)

Fax: 03733 502 18

### *telefonische Bestellung*

**03733 502 0**

Montag-Freitag: von 8 bis 16 Uhr

vom 01.11. bis 15.12. zusätzlich:

samstags, sonntags und feiertags: von 10 bis 16 Uhr

### *Unsere Anschrift*

**Annaberger Backwaren GmbH**  
Alte Königswalder Straße 1  
09456 Annaberg-Buchholz

*Für Ihre Bestellung per Post oder Fax  
nutzen Sie bitte unseren Bestellschein.*

