Mireille Oster, le Chambard und die Confiserie Gmeiner feiern Weihnachten

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 Dezember 2022

Das Haus **Mireille Oster**, der Weihnachtskuchen des **Chambard** und die Confiserie **Gmeiner** laden dazu ein ihre diesjährigen Festtagspezialitäten zu entdecken.

© Vincent Muller

Lebkuchen bei Mireille Oster

Dutzende Varietäten, Zutaten von höchster Qualität: Das Straßburger Haus **Mireille Oster** ist der Tempel des Lebkuchens. Wir werden schwach bei der Barre des Délices und ihren zahlreichen Zutaten (Aprikosen, Gojibeeren, Datteln, Cashew-Kernen, Pistazien, etc.), einem natürlichen und effizienten Energie-Lieferanten im Falle eines Durchhängers. Die Entenstopfleber passt perfekt zum Pain des Anges, dank seiner Orangen-Noten, während das Pain 7 épices seinerseits der ideale Begleiter von Gänsestopfleber ist.
mireilleoster.com

© Ilya Foodstories

Bûche de Noël im Chambard

Die vom Chefpatisserie des Hauses, Jordan Gasco erfundene Bûche de Noël 2022 aus dem Chambard (Kaysersberg), heißt ***L'Écorce du cannelier***. Diese *Rinde des Zimtbaums* erinnert anein Bündel Zimtstangen, deren Geschmacksnoten sich mit jenen von Mandeln und kandierten Zitrusfrüchten vermischen.
lechambard.fr

Christstollen der Confiserie Gmeiner

Der Familienbetrieb aus Appenweier, die Confiserie **Gmeiner** stellt einen sagenhaften Christstollen her. Eine Brioche, die selbstkandierte Orangen und Mandeln mit einem Hauch Schwarzwälder Kirschwasser und Cointreau abrundet.
chocolatier.de