

GITTERKUCHEN & BLÄTTERTEIGTASCHEN ZUM BACKEN

2104488 BRÖTCHEN MIT PEKANNÜSSEN UND AHORSIRUP



	100 g		11,5 cm
	48		88
	40 Min.		
	210°C		180°C für 12-16 Min.

Knuspriges Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup und zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen.

4208276 GITTER-KUCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEERE



AUF ANFRAGE

	80 g		11 cm
	2x 40		48
	30 Min.		
	200°C		170°C für 17-19 Min.

Gitterkuchen aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Pudding und Himbeergelee.

2505124 BLÄTTERTEIGTASCHE KIRSCH MIT ZUCKER



	125 g		
	60		44
	30 Min.		
	170°C		170°C für 30-32 Min.

Blätterteigtasche (dreieckig) mit Kirschfüllung und mit Zuckerkristallen bestreut.

2504325 BLÄTTERTEIGTASCHE APFEL MIT ZUCKER



	115 g		
	90		44
	30 Min.		
	170°C		170°C für 30-32 Min.

Blätterteigtasche (halbrund), gefüllt mit Apfelstücken und mit Zuckerkristallen bestreut.

2104441 BLÄTTERTEIGTASCHE APRIKOSE MIT ZUCKER



	115 g		
	80		44
	30 Min.		
	170°C		170°C für 30-32 Min.

Blätterteigtasche (rechteckig), gefüllt mit Aprikosenmarmelade und mit Zuckerkristallen bestreut.

