KUCHEN AUFTAUEN & SERVIEREN

BUTTERKUCHEN NATUR





Butterkuchen aus 24% Butter

BANANEN-KUCHEN MIT WALNÜSSEN



Reichhaltiges und saftiges Bananenbrot aus 33% Bananenpüree, Weizenmehl, knackigen Walnussstücken, 10% Butter (Anteil am Gesamtrezept) und Eiern. Vorgeschnitten in 15 Scheiben ohne Endstücke.

APFELKUCHEN



Butterkuchen mit Äpfeln (27%).

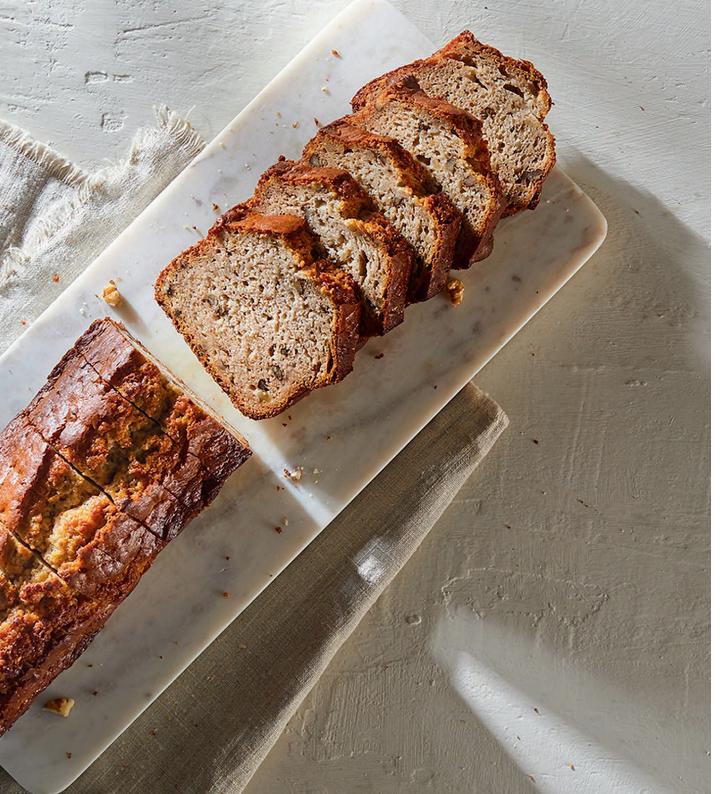


NEU

Reichhaltiger, zarter Rührkuchen aus natürlichem Zitronensaftkonzentrat und mit Zitronenschale, Mohn, Weizenmehl, 8% Butter (Anteil am gesamten Teig), Sahne und Eiern. Vorgeschnitten in 15 servierfertige Stücke ohne Endstück.

VORGESCHNITTEN







BRESILIENNE-TORTE







1500 g

600 Min. bei 4-7°C

Die klassische belgische Torte: gefüllt mit einer guten Basis aus Vanillepuddingcreme, einer Schicht Schlagsahne (vegetarisch) und großzügig bestreut mit gehackten, karamellisierten Haselnüssen.

2008024

PLATTENKUCHEN MIT MANDELN & BELGISCHEN ÄPFELN 🗇



2200 g

180 Min.

Blechkuchen mit Butter (33%), Apfelstückchen und Mandelsplittern.













KUCHEN Zum Backen

TORTENPLATTE MARMELADE



1700 g

33 44

30 Min.

170°C

170°C für 30-32 Min.

Blätterteigplatte, mit einer Schicht Aprikosenpulpe bedeckt und mit einem Blätterteiggitter überzogen.