

## SONSTIGE VIENNOISERIE

2204207

### MAXI SCHOKOLADEN- BRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE



15 CM – 120 G  
50 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit Butter (18%) und zwei Riegeln belgischer Schokolade.

18 % BUTTER

2204206

### BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADE UND VANILLECREME



10 CM – 90 G  
80 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit 13% Butter, gefüllt mit Vanillepudding und zwei Schokoriegeln.

13 % BUTTER

2204075

### SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BUTTER



10 CM – 75 G  
80 ST/KART – 54 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (17%) und 2 Streifen Schokoladenmasse.

17 % BUTTER

4208099

### BUTTERBRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE



ON  
REQUEST

10 CM – 75 G  
70 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Schokoladenbrötchen mit Butter (17,5%), gefüllt mit einer Schokoladenmasse aus belgischer Schokolade.

17,5 % BUTTER

4208210

### BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG



ON  
REQUEST

10,5 CM – 70 G  
80 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 180°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



Schokoladenbrötchen mit Schokoladenfüllung (12,5%).

2204156

### SCHOKO- HASELNUSSBRÖTCHEN



10,5 CM – 90 G  
60 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (12%), gefüllt mit Kakao-Haselnusspaste und bestreut mit Schokoladenraspeln und gemahlene Haselnüssen.

12 % BUTTER



**2204190**  
**BUTTER-  
ROSINENSCHNECKE**



9,5 CM – 100 G  
60 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter (12%), gefüllt und garniert mit Rosinen.

12 % BUTTER

**2204191**  
**SCHNECKE MIT  
BELGISCHER SCHOKOLADE**



11 CM – 95 G  
60 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Strudel aus laminiertem Hefeteig, hergestellt mit Butter (12,5%), Vanillepuddingcreme und Stückchen belgischer Schokolade.

12,5 % BUTTER

**2204192**  
**SCHNECKE MIT  
ZUCKERPERLEN**



11 CM - 100 G  
60 ST/KART - 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, dekoriert mit Zuckerperlen.

**2204254**  
**MÜSLI-SCHNECKE MIT  
WALDFRÜCHTEN**



11 CM – 100 G  
60 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, gefüllt mit Waldfrüchten und Müsli.

**4208254**  
**SCHNECKE MIT ROSINEN  
UND PUDDING**



ON  
REQUEST

11 CM – 95 G  
60 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, gefüllt mit Vanillepuddingcreme und saftigen Rosinen.

**4208238**  
**ZIMT-SCHNECKE**



ON  
REQUEST

9 CM – 95 G  
80 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



Knuspriger Plundergebäckstrudel, sichtbar gefüllt mit einer Zimtcreme (25%) und mit Zucker bestreut.



2505124

**BLÄTTERTEIGTASCHE  
KIRSCH MIT ZUCKER**



125 G  
60 ST/KART – 44 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 30-32'  
**ZUM BACKEN**



Blätterteigtasche (dreieckig) mit  
Kirschfüllung und mit Zuckerkristallen  
bestreut.

2504325

**BLÄTTERTEIGTASCHE APFEL  
MIT ZUCKER**



115 G  
90 ST/KART – 44 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 30-32'  
**ZUM BACKEN**



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

2104441

**BLÄTTERTEIGTASCHE  
APRIKOSE MIT ZUCKER**



115 G  
80 ST/KART – 44 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 30-32'  
**ZUM BACKEN**



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

2204160

**SCHOKOTWIST MIT  
BELGISCHER SCHOKOLADE**



20 CM – 120 G  
52 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Zopf aus laminiertem Hefeteig mit Butter  
(11,5%), gefüllt mit Perlen aus belgischer  
Schokolade und Vanillepuddingcreme.

11,5 % BUTTER

2505163

**BUTTER-ROSINENSTANGE**



13,5 CM – 100 G  
80 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Lange (rechteckige) Schnecke aus  
laminiertem Hefeteig mit Butter (13%),  
Vanillepuddingcreme und Rosinen.

13 % BUTTER

2204141

**PUDDING-ACHTER**



13,5 CM – 100 G  
60 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Gefülltes Gebäck in Form einer  
`8´ aus laminiertem Hefeteig mit  
Vanillepuddingcreme.

ON  
REQUEST

4208276

## GITTERKUCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEERE



11 CM – 80 G  
80 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Gitterkuchen aus laminiertem Hefeteig,  
gefüllt mit Pudding und Himbeergelee.

2104488

## BRÖTCHEN MIT PEKANNÜSSEN UND AHORNSIRUP



11,5 CM – 95 G  
48 ST/KART – 88 KART/ PAL  
AUFTAUEN 15'  
BACKEN 180°C – 19-21'  
**ZUM BACKEN**



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

2104443

## BUTTERBRÖTCHEN



10 CM – 75 G  
60 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 20-22'  
**ZUM BACKEN**



Klassisches Butterbrötchen mit Butter  
(23,5%).

23,5 % BUTTER

2104444

## BUTTERBRÖTCHEN MIT ROSINEN



ON  
REQUEST

10 CM – 85 G  
60 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 20-22'  
**ZUM BACKEN**



Butterbrötchen mit Butter (21,5%) und  
Rosinen.

21,5 % BUTTER



4208316

**MINI-SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BUTTER**



4 CM – 25 G  
100 ST/KART – 60 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



Kleines Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (16%) und 2 Streifen Schokoladenmasse.

16 % BUTTER

4208315

**MINI-BUTTER-ROSINENSCHNECKE**



5 CM – 25 G  
100 ST/KART – 60 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 180°C-190°C – 10-12'  
**ZUM BACKEN**



Kleiner Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter (10%), gefüllt mit Vanillepuddingcreme und Rosinen.

10 % BUTTER



2204105

**MINI MIX SÜSSE BRÖTCHEN MIT BUTTER**



9 CM – 30 G  
135 ST/KART – 80 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Sortiment von drei Mini-Gebäckstücken mit Butter: 45 Croissants (23% Butter), 45 Schokoladenbrötchen (20% Butter) und 45 Rosinenbrötchen (13% Butter).

13-23 % BUTTER

4208259

**MINI-GITTERKUCHEN APFEL**



7 CM – 45 G  
120 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 13-15'  
**ZUM BACKEN**



Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Apfelkompott und Pudding.

4208258

**MINI-GITTERKUCHEN APRIKOSE**



7 CM – 45 G  
120 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 13-15'  
**ZUM BACKEN**



Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Aprikosenmarmelade.

4208257

**MINI-GITTERKUCHEN KIRSCH**



7 CM – 45 G  
120 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 13-15'  
**ZUM BACKEN**



Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Kirschmarmelade.