

Produktdatenblätter Kuchen

März 2018

Butterkuchen

Boden:

Butterkuchenteig (Grundrezeptur)

Füllung:

Marzipan, Butter

Dekor:

Zucker, Zimt, gehobelte Mandeln

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Mandeln

Apfel-Butterkuchen

Boden:

Butterkuchenteig (Grundrezeptur)

Füllung:

Butter, Makronenmasse (Grundrezeptur), Apfelwürfel, Aprikosen

Dekor:

Butterstreusel, gehobelte Mandeln

Allergene:

Gluten (Weizen) , Eier, Milch, Mandeln

Streuselkuchen

Boden:

Butterkuchenteig (Grundrezeptur)

Füllung:

gekochter Vanillekrem (Grundrezeptur)

Dekor:

Butterstreusel (Grundrezeptur)

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Pflaumenkuchen

Boden:

Sandmasse für Traumkuchen (Grundrezeptur)

Füllung:

Pflaumen

Dekor:

Butterstreusel, Tortenguss

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Kirschkuchen gebacken

Boden:

Mürbeteig (Grundrezeptur), Rührmasse (Grundrezeptur)

Füllung:

Kirschfüllung (Grundrezeptur)

Dekor:

Butterstreusel, Aprikosenkonfitüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Altdeutscher Apfelkuchen gebacken

Boden:

Mürbeteig (Grundrezeptur), Rührmasse (Grundrezeptur)

Füllung:

Apfelfüllung (Grundrezeptur)

Dekor:

Butterstreusel, Aprikosenkonfitüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Traumkuchen Erdbeer/Marmor

– auch mit anderen Früchten wie Aprikosen,
Pfirsich/Stachelbeer, Kirsch/Mandarine

Boden:

Sandmasse für Traumkuchen (Grundrezeptur)

Füllung:

Erdbeeren, Rhabarber, Vanillekrem

Dekor:

Butterstreusel, Aprikosenkonfitüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Weserwelle

Boden:

Schoko-Sandmasse für Traumkuchen (Grundrezeptur)

Füllung:

Kirschen, Butterkrem

Dekor:

Zartbitterkuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Traumkuchen Mohn-Pflaume

Boden:

Sandmasse für Traumkuchen (Grundrezeptur)

Füllung:

Mohnmasse, Pflaume

Dekor:

Butterstreusel, Aprikosenkonfitüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Schwäbischer Apfelkuchen

– auch mit anderen Früchten wie Stachelbeer,
Johannisbeer, Erdbeer, Blaubeer

Boden:

Sandmasse für Traumkuchen (Grundrezeptur)

Füllung:

Äpfel, Mandeln, Eiernuss

Dekor:

Aprikosenkonfitüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Erdbeerkuchen

Boden:

Rührmasse (Grundrezeptur) mit Kuvertüre

Füllung:

Joghurtkrem, Erdbeeren

Dekor:

Tortenguss

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Obstkuchen

Boden:

Rührmasse (Grundrezeptur) mit Kuvertüre

Füllung:

Joghurtkrem, gemischtes Obst der Saison

Dekor:

Tortenguss

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Himbeerkuchen

Boden:

Rührmasse (Grundrezeptur) mit Kuvertüre

Füllung:

Joghurtkrem, frische Himbeeren

Dekor:

Tortenguss

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Bienenstich

Boden:

Butterhefeteig (Grundrezeptur)

Füllung:

Sahne, Eiweiß, Eigelb, Vollmilch, Zucker, Maisstärke, Gelatine, Salz, Vanilleextrakt

Dekor:

Butter, Mandeln, Zucker, Honig, Vollmilch

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Mandeln

Käserahmkuchen

Boden:

Hefemürbeteig aus Stückgebäckteig (Grundrezeptur)
und Mürbeteig (Grundrezeptur)

Füllung:

Quark, Aprikosen, Vollei, Sahne, Butter, Zucker, Vanillekrem (Grundrezeptur), Weizenmehl, Salz, Zitronenschalenöl

Dekor:

Kakaopulver, Tortenguss

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja