

KUCHEN AUFTAUEN & SERVIEREN

2104175 BUTTERKUCHEN NATUR



280 g
 14 44
 60 Min.

Butterkuchen aus 24% Butter.

5002005 BANANEN-KUCHEN MIT WALNÜSSEN



NEU

1090 g 27 cm
 3 120
 120 Min.

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

2008007 APFELKUCHEN



420 g
 7 120
 60 Min.

Butterkuchen mit Äpfeln (27%).



NEU

ZITRONEN- MOHNKUCHEN VORGESCHNITTEN

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.

5002069
 1080 g 31 cm
 3 120
 120 min.





2007631

BRESILIENNE-TORTE



 1500 g

 4  44

 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

 2  44

 180 Min.

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





KUCHEN ZUM BACKEN

2505108

TORTENPLATTE MARMELADE



 1700 g

 10

 44

 30 Min.

 170°C

 170°C für 30-32 Min.

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

