Käsekuchen: • Dinkel-Mürbteig (aus DINKEL(630), Butter, Zucker), MILCH, QUARK, SAHNE, EI, Zucker, WEIZEN(550), Zitrone Das Backen eines Käsekuchens braucht ein wenig Geduld: nicht zu heiß, nicht zu schnell, und in Etappen.	
Hefezopf: • 150/500 g • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Rosinen, Hefe, Salz, Zitrone In Klein und Groß. Nur Donnerstag bis Samstag.	
Hefeknoten: • 500 g • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Zitrone Fast wie Hefezöpfe - aber ohne "Zibebe"*) (manche mögen die nicht ...) *) Schwäbisch für Rosinen	
Hefekranz: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Rosinen, Hefe, Salz, Zitrone Der Hefezopf fürs größere Kaffeekränzchen. Innen noch etwas saftiger.	 fehlt
Streuselküchle: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Zitrone Hell gebacken, zergehen die auf der Zunge ...	

Mohnzopf: • 600 g • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Zitrone mit Mohnfüllung (Mohn, Milch, Butter, Zucker, Weizengrieß, Süße Brösel, Zimt Die Füllung ist natürlich selbstgemacht – das schmeckt mensch.	
Nusszopf: • 500 g • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Zitrone mit Nussfüllung (Haselnuss, Zucker, Süße Brösel, Kakao, Zimt)	
Nussschnecke: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Nussfüllung (Haselnuss, Zucker, Süße Brösel, Kakao, Zimt)	
Quarkschnecke: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Quarkfüllung (Quark, Zucker, Ei, Maisstärke, Zitrone, Vanille)	
Puddingschnecke: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Vanillepudding (MILCH, EI, Maisstärke, Zucker, Vanille)	

Schneckennudel: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Vanillepudding (MILCH, EI, Maisstärke, Zucker, Vanille)	
Mohnschnecke: • WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Vanillepudding (MILCH, EI, Maisstärke, Zucker, Vanille)	
Croissant: • WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Zucker, Salz	
Schoko-Croissant: • WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Zucker, Salz; Schokostäbchen (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Vanille)	
Laugen-Croissant: • WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Zucker, Salz; SESAM, Brezellauge	

Apfelkrapfen: • Äpfel, WEIZEN550, BUTTER, Salz, Zucker, Zimt, EIER	
Sarahle: • Honig-MARZIPAN, Zucker, EIweiß, MILCH; Maisstärke, EI, BUTTER, Zitronenöl,	
Bananale: • Honig-MARZIPAN, Bananenscheibe, Zucker EIweiß, MILCH; Maisstärke, EI, BUTTER, Zitronenöl,	
Salz- und Tomatenkuchen: • Boden aus WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Salz, Backmittel (mit GERSTEnmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker); Füllung: SAUERRAHM; SÜßRAHM, Weizen 550, EI, Salz Beim Tomatenkuchen kommen noch Basilikum und (werhättsgedacht) Tomaten dazu. Je nach Jahreszeit gibt's diesen Kuchen auch mit Lauch, oder Schnittlauch, oder Kürbis, oder Pilze oder ...	