



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

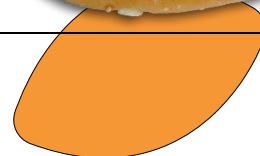
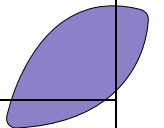
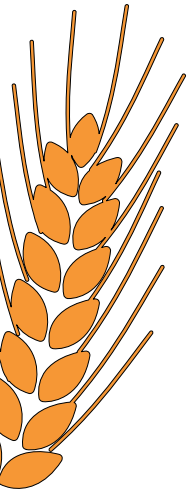
Der Hefezopf fürs größere Kaffeekränzchen. Innen noch etwas saftiger.

fehlt








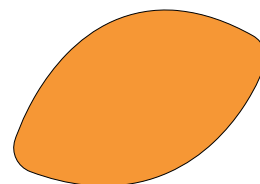
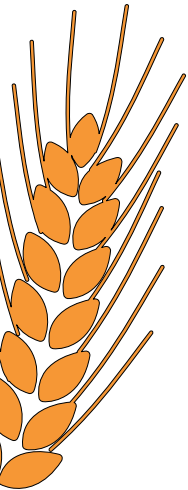
Streuselküchle:

- WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Zitrone
- Hell gebacken, zergehen die auf der Zunge ...





<p><u>Mohnzopf:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	
<p><u>Nusszopf:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 500 g• WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Zitrone mit Nussfüllung (Haselnuss, Zucker, Süße Brösel, Kakao, Zimt)	
<p><u>Nusschnecke:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Nussfüllung (Haselnuss, Zucker, Süße Brösel, Kakao, Zimt)	
<p><u>Quarkschnecke:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• WEIZEN550, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Hefe, Salz, Aprikotur; Quarkfüllung (Quark, Zucker, Ei, Maisstärke, Zitrone, Vanille)	
<p><u>Puddingschnecke:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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



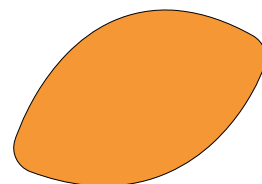
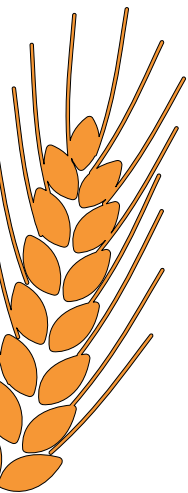
Schoko-Croissant:

- WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Zucker, Salz; Schokostäbchen (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Vanille)



Laugen-Croissant:

- WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Zucker, Salz; SESAM, Brezellaugen





Apfelkrapfen:

- Äpfel, WEIZEN550, BUTTER, Salz, Zucker, Zimt, EIER



Sarahle:

- Honig-MARZIPAN, Zucker, Eiweiß, MILCH; Maisstärke, EI, BUTTER, Zitronenöl,

Foto folgt im Herbst

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 ...

