



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Rustikale Landfrauenkuchen





Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Sauerkirschen und eine cremige, mit Frischkäse, Schlagsahne und Quark verfeinerte Käsemasse auf einem Buttermürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
389	ø 36 cm	2.700 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln

Ein traditionelles Geschmackserlebnis! Ein Hefeteig ist mit Zwetschgen belegt, mit einer Creme mit Persipanote und krossen Butterstreuseln verfeinert. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
390	ø 36 cm	3.100 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Apfel

Frische Apfelhälften sinken in eine saftige Sandmasse, die auf einen Buttermürbteig gebettet ist. Der Kuchen ist mit gehackten Haselnüssen dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
391	ø 36 cm	2.250 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Wildheidelbeere

Köstlicher Fruchtgenuss! Leckere Wildheidelbeeren liegen auf einer Schmandmasse, darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
394	ø 36 cm	2.600 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere

Die Grundlage aus Buttermürbteig und Sandmasse ist mit einer leichten Joghurtmasse bedeckt. Darauf eine Schicht aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken, verfeinert mit knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9297	ø 36 cm	2.550 g	geschnitten	14	2



UNSERE PORTION NOSTALGIE