



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Rustikale Landfrauenkuchen





LANDFRAUKUCHEN KÄSE-KIRSCH

Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Kirschen betten sich in einer cremigen, mit Frischkäse und Schlagsahne verfeinerten Käsemasse. Der Clou ist der knusprige Buttermürbteigboden. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.



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

LANDFRAUKUCHEN ZWETSCHGE MIT BUTTERSTREUSELN

Ein traditionelles Geschmackserlebnis! Ein Hefeteig ist mit Zwetschgen belegt, mit einer Creme mit Vanille- und Persipannote 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

LANDFRAUKUCHEN 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

LANDFRAUKUCHEN 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

