



Mal herzhaft, mal süß ...

GERMANIA Infolyer 2024.04

► Herzhafter Frühlingsgemüse-Kuchen



### Gemüsefüllung - Fröhling -

<b>Karotten</b> gestiftet.....	<b>300 g</b>
<b>Paprika</b> gewürfelt.....	<b>200 g</b>
<b>Zucchini</b> gewürfelt.....	<b>300 g</b>
<b>Tomaten</b> gewürfelt.....	<b>100 g</b>
<b>Poree</b> fein geschnitten.....	<b>80 g</b>
<b>Käse</b> gerieben.....	<b>100 g</b>
<b>Makrofix®</b> .....	<b>80 g</b>
<b>Eier</b> .....	<b>150 g</b>
<b>Schmand</b> .....	<b>200 g</b>
<b>Saure Sahne</b> .....	<b>200 g</b>
<b>Salz</b> .....	<b>10 g</b>
<b>Pfeffer, Knoblauch</b>	



### TIPP

Diese Gemüsefüllung-Masse ist auch zum Füllen von Teigtaschen und für Teigschnecken geeignet!

**ALLES über die  
Germania Produkte**



Scan me!

Noch Fragen offen?  
Mehr Ideen?  
Ein Produktmuster?

[info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)  
09371 2488 auch WhatsApp

► Heidelbeer-Joghurt-Kuchen auf Dinkelbiskuit

### Biskuitboden

<b>Torta-fix® Dinkel</b> .....	<b>300 g</b>
<b>Dinkelmehl</b> Type 630.....	<b>300 g</b>
<b>Zucker</b> .....	<b>400 g</b>
<b>Ei</b> .....	<b>600 g</b>
<b>Wasser</b> .....	<b>250 g</b>



### Joghurtfüllung

<b>Joghurt</b> .....	<b>1.000 g</b>
<b>Käseback</b> .....	<b>400 g</b>
<b>Zucker</b> .....	<b>120 g</b>
<b>Milch</b> .....	<b>400 g</b>
<b>Öl</b> .....	<b>60 g</b>



### Heidelbeer-Früchtfüllung

<b>Heidelbeer-Saftbinder</b> .....	<b>150 g</b>
<b>Zucker</b> .....	<b>250 g</b>
<b>Wasser/Saft</b> .....	<b>1.000 g</b>
<b>Heidelbeeren</b> .....	<b>1.000 g</b>



### TIPPS:

- Die Heidelbeer-Füllung mit Germania Germa-Gel TK50 leicht abglänzen!
- Windbeutel, Hippenrollen, Schillerlocken, Schlotfeger mit Heidelbeeren!
- Die Früchtfüllung mit Vanillesahne oder Schaummasse kombinieren!

► Besuchen Sie uns auf der Sachsenback

<p><b>SACHSEN BACK DRESDEN</b> Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk</p>	<b>13.-15. April 2024</b>
	Germania Backmittel
	Fritz Preller KG
	Halle 1 Stand 90