



### Pumpkin Time

### Kürbis Kürbis Kürbis

Dinkelsandmasse mit Kürbisstücken und karamellisierten Kürbiskernen

herrlich fruchtig, aber nicht so süß.



#### Butter-Sandkuchen

Torta-fix® Dinkel	500 g
Dinkelmehl Type 630	900 g
Zucker	1.000 g
Butterreinfett	1.000 g
Ei	1.200 g
Kürbis gewürfelt	1.000 g

Nach dem Einfüllen werden die karamellisierten Kürbiskerne aufgetragen.

#### Bienenstichdecke

Kürbiskerne	500 g
Kristallzucker	250 g
Germania®-S	50 g
Makrofix®	15 g
Bienenhonig	100 g
Wasser kochend	100 ml
Butterfett	100 g



#### • TIPPS:

- Mit frischen Kürbiswürfeln, mit TK- oder Konservenfrüchten
- Interessanter Geschmack auch mit abgerösteten Kürbiskernen

#### Saison-TIPP:

- Germania Pflaumen-Gel
  - als Kochgel und über alle Geleesprühgeräte
  - nicht nur Glanz sondern auch Frischhaltung
- Germania Pflaumen-Saftbinder
  - für frost- und taustabile, back- und schnittfeste Füllungen
  - für Blechkuchen, Teigtaschen, Sahnetorten und Strudel
  - für Dessertsoße zu Puddings, Milchreis, Grießbrei oder Eis



Noch Fragen?  
Noch mehr Ideen?  
Ein kostenloses Produktmuster?

[info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)

09371 2488 auch WhatsApp

