



Weihnachtliches mit GERMANIA Füllkrem ... ein Vorschlag:

- wir fangen mit Mürbteigboden und aufgelegter Kapsel an
- darauf wird unsere weihnachtliche Füllkrem aufgetragen
- dann in Honig und Butter gedünstete, mit Zimt gewürzte Apfelstücke
- zum Schluss eine leichte Schaummasse, mit Kuvertüre abgestrichen

Füllkrem weihnachtlich

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	50 g
Instantkaffee	2 g
Lebkuchengewürz	5 g
Milch	1 l

Germania-Füllkrem, Zucker, Instantkaffee, Lebkuchengewürz in Milch anrühren und unter Rühren aufkochen.



TIPPS

- Spekulatius- und Printengewürze oder eigene Gewürzmischungen sorgen für Abwechslung.
- Die Füllkrem kann über Dosieranlagen und Gebäckfüllmaschinen verarbeitet werden.
- Auch lecker: Glühwein-Füllkrem mit Sauerkirsch-Fruchtfüllung

Glühwein-Füllkrem

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	75 g
Glühwein	600 ml
Milch	400 ml

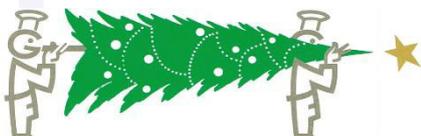
Germania-Füllkrem, Zucker mit Glühwein und Milch anrühren und unter Rühren aufkochen.

Noch Fragen? Mehr Ideen? Ein Produktmuster?

- info@germania-backmittel.de
- 09371 2488, auch WhatsApp



Wissen to go?
[Unser WhatsApp-Channel!](#)



Wir haben vom 23.12.2024 bis 06.01.2025 Betriebsferien
Letzter Paketdienst-Versand Freitag 20.12.2024