



Die lockere, fluffige Variante ... der Holländische Bienenstich

- weicher, saftiger [Dinkel-Biskuit](#) mit Germania Torta-fix Dinkel
- [Germania Füllkrem](#) und ein [neutraler Sahnestand](#) für die Füllung



Neutrale Sahnestände von Germania gibt es auf Rindergelatine basierend sowie auf Stärke- oder auf Pektin-Carrageen-Basis

Biskuitböden

- hell -

Torta-fix® Dinkel	300 g
Dinkelmehl Type 630	300 g
Zucker	400 g
Ei	600 g
Wasser	250 g

Füllkrem für Bienenstich

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	50 g
Milch	1 l

B.V.S.	50 g
Zucker	50 g
Wasser ca. 50°C	125 g
Schlagsahne	1.000 g

Brainstorming:

- Die Füllung im Wechsel mit der Erdbeer-Fruchtfüllung fürs Frühjahr
- etwas *gehaltvoller* mit Schokobiskuit-Boden und Schokokrem-Füllung



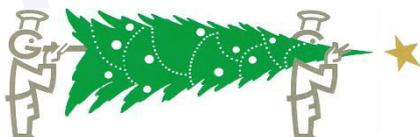
Noch Fragen? Mehr Ideen? Ein Produktmuster?

- 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



Das GERMANIA Team wünscht Euch und Euren Familien ein fröhliches Weihnachtsfest, einen "Guten Rutsch" sowie ein gutes, erfolgreiches und vor allem friedliches Jahr 2025.

