



Germania



GERMANIA Infolyer 2025.12

GERMANIA Füllkrem-Frucht-Kombis

Heute *verkuppeln* wir mal die süße [Erdnuss-Füllkrem](#) mit der [Sauerkirsch-Fruchtfüllung](#) und unserem [Dinkel-Biskuit](#) zu kleinen Dessert-Törtchen.

Erdnuss Füllkrem

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	20 g
Erdnuss-Butter	200 g
Milch	1 l

Grundrezeptur Kirschfüllung

Kirsch-Saftbinder	150 g
Zucker	500 g
Wasser/Saft	1.000 g
Dunstsauerkirschen	2.000 g



TIPPS:

- Der GERMANIA Kirschsftbinder auch zum Kochen von Füllungen mit TK-Kirschen oder frischen Kirschen
- Die heißen Kirschen zu Waffeln oder zum Dessert mit unserem Kirschsftbinder gekocht oder auf kaltem Wege und auf Vorrat hergestellt

VARIATIONEN:

- runde Kuchen, Schnittenbleche mit im Wechsel aufdressierten Füllungen
- Cupcakes mit Kirschfüllung und Erdnusskrem-Topping für unterwegs



Noch Fragen offen oder mehr Ideen?
Produktmuster und Rezeptmappen?

- info@germania-backmittel.de
- 09371 2488, auch WhatsApp
- oder im [GERMANIA-Channel](#)



Germania Backmittel Fritz Preller KG

Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg

Telefon 0 93 71 - 24 88 • Fax 0 93 71 - 6 96 08

E-Mail info@germania-backmittel.de



germania-backmittel.de