



GERMANIA Infoflyer 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 Kirschsaftbinder auch zum Kochen von Füllungen mit TK-Kirschen oder frischen Kirschen
- Die heißen Kirschen zu Waffeln oder zum Dessert mit unserem Kirschsaftbinder 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](#)

