

Neu

Butterkuchen

- Der klassische Blechkuchen kreiert als Stückgebäck
- Feines Hefeteiggebäck mit buttrig-süßer Auflage
- Gefertigt aus Butterhefeteig
- Mit einem Sahne-Milchcreme-Aufstrich sowie reichlich Butter-Topping
- Bestreut mit gehobelten Mandeln und Kristallzucker
- Eignet sich hervorragend als süßer Snack für zwischendurch und als To Go-Artikel

Artikelnummer:	00131
Gewicht/Stück:	130 g
Stück/Karton:	1 x 40
Kartons/Palette:	60

Verarbeitungshinweis

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 160 - 170°C

Gesamtbackzeit: 13 - 16 Min.

Beschwagung: ohne

Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.



CleanLabel

- nur natürliche Aromen
- ohne Farbstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Antioxidationsmittel
- ohne gehärtete Fette
- ohne Palmfette und -öle

wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet

Backfertige Buttermehlgänge

Neu

Butterkuchen

Veredelungstipps – drei köstliche Varianten



"Fruchtig!"

Den Teigling ca. 20 Min. antauen lassen und mit Backpapier abdecken. Mit einem Becherboden eine Mulde in das Gebäck drücken und ca. 2 EL abgebundene Beeren hineingeben. Wie gewohnt backen.



"In Form gebracht"

Abgebundene Früchte wie links beschrieben auf den Teigling geben und 2 diagonal gegenüberliegende Ecken zusammen drücken. Nach Backanleitung backen.

Unsere Werbeunterstützung für einen erfolgreichen Abverkauf

Rücken Sie den Butterkuchen ins Rampenlicht. Wir unterstützen Sie mit individuellen Werbeplakaten, Aufstellern und aufmerksamkeitsstarken Fähnchen.



"Süße Fritten"

Den Teigling ca. 20 Min. antauen lassen und mit einem Teigschaber in 4 Streifen teilen. Die Streifen jedoch nicht komplett voneinander trennen – so bleiben die süßen Fritten saftiger. Nach dem Backen trennen und z. B. mit einer Fruchtsauce servieren.

Tipp: Für eine besondere Note, die Streifen vor dem Backen mit Zimtucker bestreuen.



Werbeplakat im Hoch- oder Querformat



Werbeplakat mit Kombi-Angebot (Getränke-Aktion)

Info-Fähnchen



Thekenaufsteller



Blechaufsteller

