

Landbäckerei Matthiessen, Segeberger Straße 60, 23863 Kayhude
Oktober-Kuchenprogramm 3.12.-31.12.2018

2201 Rhabarberschnitte Mürbeteig + Rhabarber + Sahne + Marzipan = unschlagbar lecker	2240 Bratapfelschnitte Heller Rührteig mit Apfelsegmente belegt mit Persipan/Vanillecreme Tupfen drauf dekoriert mit Mandeln und Rosinen
2203 Käsekuchen Leckerer Käsekuchen mit Frucht und Streusel	2298 Winter Kirschschnitte Gewürzkuchenboden mit Kirschen bedeckt mit einer Vanillecreme dekoriert mit Schokostreusel
2221 Himbeer Fruchtschnitte Mürbeteigboden mit Tortenboden und Vanillecreme bedeckt mit Himbeeren und Guss	
Die Klassiker:	Sahneartikel:
2003 ¼ Butterkuchen Hefeteig mit Mandeln und Zucker bestreut	4906 Windbeutel mit Sahne Windbeutel mit frischer Schlagsahne gefüllt
2007 ¼ Butterkuchen gefüllt Hefeteig gefüllt mit leckerer Creme	4910 Windbeutel mit Kirschen Windbeutel mit frischer Schlagsahne und Kirschen gefüllt
2301 Berliner Guss Hefeteig gebacken in Sonnenblumenöl gefüllt mit Mehrfruchtarmelade dekoriert mit Guss	4953 Nussmarzipan Stück mit echtem Lübecker Marzipan + Nusssahne
2302 Berliner Zucker Hefeteig gebacken in Sonnenblumenöl gefüllt mit Mehrfruchtarmelade dekoriert mit Zucker	4994 Mandarinen Zimt Sahne Mürbeteigboden mit Tortenboden geschichtet mit Mandarinen – und Zimt Sahne dekoriert mit einem Schoko Ornament
2310 Spritzringe Brandmasse gebacken in Sonnenblumenöl dekoriert mit Guss	Dauergebäck
2329 Mini Quarkbällchen 5er Hefequarkteig in runder Form gebacken in Sonnenblumenöl und gerollt in Zucker	2601 Hanseaten Mürbeteigspezialität mit Guss rot & weiß
2501 Kopenhagener Marzipan Plunderecken gefüllt mit Marzipan	2602 Persipanhörnchen Mandeln und Persipan in Hörnchenform
2502 Kopenhagener Kirsch Plunder-Quadrate belegt mit Kirschen	2603 Rumkugeln mit echtem Jamaika-Rum
2506 Apfeltaschen Blätterteig mit Apfelmus gef. und glasiert	2608 Wikinger Rumkugel umhüllt von Marzipan
2512 Kranzkuchen Plunderteig mit Persipanmasse gefüllt dekoriert mit Guss und Mandeln	

Neu siehe unser Berliner extra Programm