

Meine Produktliste (Auszug)

SÜSSE GEBÄCKE:

- Brioche (flechten von Knopf, Zopf, Dreier, Vierer..)
- Blätterteig Schaumrollen, Goulatschen usw.
- Plunderteig kleine Schnecken, Kronen, Kipferl usw.
- Füllungen Mohn-, Nuss-, Mandel- und Topfenfülle
- Strudeln mit verschiedenen Füllungen

SÜSSE MEHLSPEISEN:

- Biskuitroulade
- Biskuitroulade mit Frucht Obers Füllung
- Dekorbiskuit Gittertechnik mit dunklem Biskuit
- Weincremeroulade
- Tiramisu
- Sachertorten
- Kardinalschnitten
- Brandmasse
- Husarentorte für Raffaellotorten und Schnitten
- Mürbteig Apfelkuchen
- Eierlikör – Gugelhupf
- Erdbeertorte oder Erdbeerschnitte
- Schoko Obers Torte
- Malakofftorte
- Leichte Nusstorte oder Dessert
- Panamatorte oder Panama-Schnitten
- Sachertorten oder Sacher-Schnitten
- Ribisl- Schaumschnitten
- Topfen-Joghurt Erdbeer(Himbeer) Obers Torte
- Trüffeltorte oder Trüffel-Schnitten
- Palatschinken mit versch. Marmeladen
- Salzburger Nockerl
- Schokopudding (Mohr im Hemd)
- Kaiser Schmarren mit Preiselbeeren
- Schneenockerl mit Vanillesauce
- Halbgefrorenes, „PARFAIT“ als Dessert

KEKSE:

- Lebkuchen für Hexenhäuser
- Feiner Lebkuchen zum Verzieren
- Dressierter Lebkuchen
- Nuss- Mandel Makronen
- Kokosbusserl
- Florentiner
- Mostkekse
- Klosterkipferl
- Eisenbahner
- Linzeraugen
- Vanillekipferl
- Dotterbusserl
- Dressiertes Linzergebäck
- Orangenlaibchen
- POLO-ERO Schokolaibchen
- Rumkugeln
- TEMPERIEREN VON KUVERTÜRE