

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

BACKEN IM ATELIER

WILLKOMMEN IN UNSERER BACKSTUBE BEIM BACKKURS

Ein Backkurs dauert ca. 5 Stunden.

Beispiel: Roggenbrot, Gebäck, ein spezielles Gebäck, Brioche

Wir produzieren 3 bis 4 Produkte nach Ihrer Wahl.

SIE KÖNNEN AUSVERSCHIEDEBEN PRODUKTEN WÄHLEN:

- Roggenbrot mit selbst hergestellten Sauerteig
- Brot mit Sauerteig und Vollkornmehl
- Spezial Brotsorten z. Beispiel Vollkornbrot
- Spezielles Gebäck mit langer Teigführung
- Dinkel-Gebäck: Flesslerl, Stangerl, Weckerl
- Brioche mit Dinkelmehl und Butter

TEIGE FÜR SÜSSES:

Beispiel: Schaumrollen, Nusskipferl, Mohn-, Nuss- und Topfenstrudel

- Blätterteig Herstellung
- Schaumrollen
- Plunderteig Herstellung
- Nusskipferl, Mohnkronen, Topfentaschen
- Strudel mit verschiedenen Füllungen

- Wir backen in unserer privaten Backstube.
- Schürzen und Hausschuhe sind vorbereitet.
- Wir verwenden nur Rohstoffe, wenn möglich, aus der Region.
- Die Rezepte sind für Sie genau beschrieben und zum Nachbacken bereitgelegt.
- Sie dürfen mit Ihren Händen zupacken und bei der Herstellung der Produkte mitarbeiten.
- Wir backen „WIE ZUHAUSE“ mit Küchenöfen.
- Alle Produkte können von Ihnen, im gemütlichen Wintergarten, verkostet werden.
- Kaffee und Mineralwasser wird bereitgestellt.
- Die Produkte dürfen von den Teilnehmer/innen in einer bereitgestellten Schachtel verpackt und mitgenommen werden.
- Sie parken vor unserem Haus.
- In Gruppen von 4 bis 8 Personen ist der Spaß am Backen immer dabei!

Ihr Team beim Backkurs: HELMUT UND FRANZISKA