



## Unser Angebot zum Vernaschen

### Cupcakes\*

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Whiskey in the Cake	
Schokoladen Cupcake mit Schokoladencreme und Whiskey	3,90 pro Stück
Welcom to the Jungle	
Vanille-Cupcake mit Salz-Karamell-Creme und Schokostreuseln	3,90 pro Stück
Kölsche Jung	
Vanille Cupcake mit Erdbeeren und Schokostückchen	3,90 pro Stück
Bad Ass	
Der ultimative Schokoladen-Cupcake	3,90 pro Stück
Lord Lucky	
Vanille-Cake mit Kirschen und weißer Schokoladenhaube	3,90 pro Stück

\*Definition: Ein Cupcake (engl. auch fairy cake) ist ein kleiner Kuchen, der in einer tassengroßen Backform gebacken wird und mit einem Guss oder einer Cremehaube versehen ist. Der Name stammt daher, dass der Teig ursprünglich in einer Tasse (cup) gebacken wurde.

## Macarons\*

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Schokoladen-Macaron mit Ganache und Meersalzkaramell	2,50 pro Stück
Blaubeer-Macaron mit Zitronen-Ganache und Blaubeerkonfitüre	2,50 pro Stück
Pistazien-Macaron mit Pistazien-Ganache und Kirschkonfitüre	2,50 pro Stück
Vanille-Macaron mit Fromage-Frais-Creme und Aprikosenkompott	2,50 pro Stück
Himbeer-Macaron mit Tonkabohnen-Ganache und Himbeergel	2,50 pro Stück

\*Definition: Das Macaron ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht. In Frankreich werden viele Varianten von traditionellen Macarons gebacken, davon ist heute das bunte Macaron in Form einer kleinen Doppelscheibe mit einer Cremeschicht dazwischen am weitesten verbreitet. Die Baiserböden des Doppelkekses werden aus Eiweiß, Puderzucker sowie sehr fein gemahlene Mandeln zubereitet und mit Lebensmittelextrakten gefärbt. Die Füllung dieses Gebäcks besteht gewöhnlich aus Buttercreme, Ganache oder Konfitüre in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Die Füllmasse wird mit einem Dressierbeutel auf den unteren Boden aufgetragen, danach mit einem zweiten Deckel oder Boden bedeckt und schließlich vorsichtig zusammengedrückt.

## Tartelettes\*

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Erdbeertartelette (von Mai bis Juli) mit Vanillecreme und gerösteten Mandeln	3,90 pro Stück
Früchtetartelette mit Vanillecreme und Früchten der Saison	3,90 pro Stück
Mandel-Himbeer-Tartelette mit Madencreme und Himbeerkonfitüre	3,90 pro Stück
Schokoladen-Birnen-Tarte mit dunkler Schokoladencreme und Birnen	3,90 pro Stück

\*Definition: Tartelettes oder eingedeutscht Tarteletten sind kleine Mürbeteig-Tortenböden, die häufig für kleine Fruchtkuchen verwendet werden. Sie können gut trocken gelagert werden. Oft werden sie neben Früchten mit einer Schicht Pudding befüllt. In Frankreich bieten Pâtisseries oft auch Tartelettes mit Zitronen-, Flan- oder Schokoladenfüllung an, während in Deutschland meistens nur Tartelettes mit Obst (und Pudding) erhältlich sind. Tartelette ist eine Verkleinerungsform des französischen Wortes tarte. Eine Tarte ist meist ein größerer Fruchtkuchen, oft mit neutralem (also weder süßem noch salzigem) Boden.

### Windbeutel à la Crème\*

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Windbeutel à la Crème gefüllt mit Schokoladencreme und Kirschkonfitüre	1,90 pro Stück
---	----------------

Windbeutel à la Crème Gefüllt mit Vanillecreme und Aprikosenkompott	1,90 pro Stück
--	----------------

\*Definition: Windbeutel oder auch bekannt als Ofenküchlein sind meist faustgroße, hohle Gebäckstücke aus Brandmasse. Sie werden häufig mit Schlagsahne oder Vanillecreme, eventuell zusätzlich mit Früchten, gefüllt.

### Eclairs\*

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Eclair mit Vanille	3,50 pro Stück
-----------------------	----------------

Eclair mit Schokolade	3,50 pro Stück
--------------------------	----------------

\*Definition: Ein Eclair (französisch éclair, „Blitz“), in Deutschland auch als Liebesknochen, Hasenpfote oder Kaffeestange bezeichnet, ist ein etwa 10 cm langes, glasiertes und gefülltes Gebäck aus Brandmasse. Die Füllung kann aus Erdbeer-, Himbeere-, Kaffee-, Schokoladen-, Vanillecreme, Sahne oder Pudding bestehen. Der Name soll sich davon ableiten, dass das Gebäck so schnell „wie der Blitz“ **gegessen ist**.