



GERMANIA für self made Dominosteine... ... und viele weitere Saisongebäcke !!!



Dominosteine mit Fruchtgelee-Füllung

TIPPs:

- Variiert mal bei den Fruchtfüllungen und setzt passende Gewürze zu
- Zuschnitt in 5 x 5 oder 5 x 10 cm und Domino-like ausgarnieren
- vielleicht mal die Apfelgelee-Füllung in Kombi mit Haselnuss-Glasur
- mehr Ideen für fruchtige Ideen im Domino-Style findet ihr [HIER](#)



Füllung für Dominosteine

Wasser fast kochendes	750 g
Gerpektin®	125 g
Kristallzucker	1.000 g
Glukosesirup	325 g
Zitronen- oder Weinsteinensäure	5 - 8 g

Lebkuchenplatte für Dominosteine

Zucker KF	1.000 g
Haselnüsse gerieben	500 g
Mandeln gerieben	250 g
Orangeat gewürfelt	150 g
Germania-S®	60 g
Makrofix®	50 g
Lebkuchengewürz	35 g
ABC – Trieb	3 g
Bienenhonig	20 g
Wasser, 80 °C	ca. 400 g



Herzhaftes mit GERMANIA Makrofix ...

Zwiebelkuchen, Gemüsetartes und Quiches ... als Blechkuchen, als runder Kuchen, als Kleinkuchen oder als Fingerfood in der Tortelettform.

Die „herzhafte“ Rezeptmappe schicken wir euch gerne als PDF-Datei.

Jetzt schon Winter und Weihnachten !?!

Kokos-, Haselnuss- oder Haferflockenmakronen, Weizen- und Dinkel-Spritzgebäck, Gewürzkuchen, Lebkuchen, gefüllte Makronen und viele weitere Möglichkeiten mit den [GERMANIA](#) Produkten.

Wissen „to go“ ... der [GERMANIA WhatsApp-Channel](#) ... schauen Sie einfach mal rein!

Immer up to date ...

Tipps, Tricks, Ideen und Anregungen, dazu Bilder, Rezepte und ... die GERMANIA Info-Flyer



Noch Fragen offen? Mehr Ideen? Ein Produktmuster?
info@germania-backmittel.de 09371 2488 auch WhatsApp

