



Germania wird 100



GERMANIA Infolyer 2025.4

Warum nicht einfach mal **KEFIR** ???

Gekochte Kefir-Masse mit [GERMANIA KäBack](#)

Vorschlag Nr.1

- Mürbeteigboden und eine Lage Biskuit vorbereiten
- Aprikosen-Fruchtfüllung mit [GERMANIA Aprikosen-Saftbinder](#)
- darauf wird die gekochte Kefir-Masse aufgetragen
- als Topping ein Spiegel aus [GERMANIA Aprikosen-Gel](#)



Torte mit gekochter Kefirmasse

Milch	150 g
KäBack	100 g
Butter o. Kremmargarine	250 g
Zucker	200 g
Kefir	1.000 g
B.V.S.	90 g
Germania®-S	40 g
Wasser	200 g
Zucker	100 g

Aprikosen-Fruchtfüllung

Aprikosen-Saftbinder	150 g
Zucker	250 g
Wasser/Saft	1.000 g
Aprikosen Dose/TK gewürfelt	2.000 g

Vorschlag Nr. 2

- gekochte Kefir-Masse auf den Biskuitboden auftragen
- mit [GERMANIA Erdbeer-Saftbinder](#) bestreuen
- dann mit frischen Erdbeeren belegen
- und mit [GERMANIA Erdbeer-Gel](#) abglieren



INFOS

Alle GERMANIA Fruchtgels ...

- sind pulverförmig; Süße und Festigkeit bestimmt ihr
- können herkömmlich als Kochgel mit Pinsel und Kelle
- oder über alle Geleesprühgeräte verarbeitet werden
- und sind außerdem untereinander mischbar

Ein kostenloses Produktmuster?
Die kompletten Rezeptmappen?
Noch viel mehr Gebäckideen?

09371 2488 auch WhatsApp
info@germania-backmittel.de

