



Germania
wird **100**



GERMANIA Infolyer 2025.5

Zum Frühjahr gibt es den Vitamin-Kick in Kuchenform ...

... mit frischen Möhren, Multivitamin- und Möhrensaft !!!

The making of ...

- wir starten mit einem dünnen Mürbeteigboden
- dann die saftige Rüblikuchen-Masse mit frisch geraspelten Möhren wahlweise mit Germania Torta-fix oder [Germania Torta-fix Dinkel](#)
- es folgt die Geleinlage, ein Mix aus Möhren- und aus Multivitaminensaft clean label mit Germania [Germa-Gel TK50](#) hergestellt
- weiter geht es mit der gekochten, fettarmen [Joghurtkuchen](#)-Masse mit Germania Füllkrem oder dem [MoPro-Allrounder](#) Germania KäBack
- als Topping kommt die Mirror Glaze mit [Germania B.V.S.](#) obendrauf auch hier wieder mit Möhren- und mit Multivitaminensaft



TIPPS:

- Als Blechkuchen, als runder Kuchen, als Kleinkuchen, als Kuchen „to go“
- Geleinlagen mit Germania Germa-Gel TK50 in vielen Saft-Kombinationen
 - die Gels können auch über alle [Geleesprühgeräte](#) aufgetragen werden
 - die Süße und die Festigkeit der Gels habt ihr wieder selber in der Hand

Anfordern!!!

- Die ausführliche Rezeptmappe als PDF-Datei?
- Einen Satz Produktmuster zum selber testen?
- Weitere Fragen; mal zusammen Ideen austauschen?

info@germania-backmittel.de

09371 2488 auch WhatsApp

