CAFE AM MARKT

Die Genusskonditorei

Spezialitäten zur Weihnachtszeit

Kuchen

Weihnachtsbaumkuchen

Der Baumkuchen wird über offenem Feuer Schicht für Schicht sorgsam auf einer Walze gebacken. Durch ständiges Drehen und immer wieder Auftragen neuer Baumkuchenmasse nach jeder Lage entstehen die charakteristischen Ringe. Diese saftig gebackene Butter-Eier-Masse mit vielen weiteren ausgesuchten feinen Zutaten und Gewürzen gehört auf jeden festlich gedeckten Tisch und auf jedes Buffet. Als Präsent verrät es Ihren exklusiven Geschmack.

Am meisten bevorzugt wird die Größe von 5 Ringen, wie viele Ringe möchten Sie übereinander haben? Und nun wählen Sie nach Ihrem Geschmack:- mit feinster Glasur- mit feinster Edelvollmilchschokolade- mit zarter Bitterschokolade natürlich auch als Baumkuchenspitzen zum naschen in appetitliche Stücke geteilt.

Christstollen

Butterstollen nach Dresdner Art

Reichlich gute Butter, wenig Zucker, Milch, Mehl und etwas Hefe, sorgfältig zusammen-gestellte Gewürze und dann NOCHMAL SOVIEL mit feinstem Jamaica Rum getränkte Sultaninen, Bari-Mandeln und etwas Zitronat - das macht unseren unvergleichlichen Stollen aus. Das macht ihn unnachahmlich! Mit und ohne Marzipanfüllung. Auch in Scheiben. Das Backen, danach das Buttern und seine Reifezeit, das sind die letzten kleinen Geheimnisse des guten Stollens, die wir beherrschen.

Mandelsplitterstollen

Natürlich frisch gesplitterte Mandeln, viel Eigelb, reichlich Marzipanrohmasse, 73 % Jamaica Rum und viele feine Zutaten - original nach überliefertem Rezept.

Butter-Mohn-Stollen

Natürlich aus frisch gemahlenem Mohn und mit feinen Zutaten angereichert. Alles auf offenem Feuer abgerührt, original nach überlieferten Rezepten.

Gebäck

Zimtsterne

Fisch gemahlene Mandeln, Nüsse und duftender Zimt - kein Mehl (!) besser geht's nicht mehr... und natürlich weich.

Baseler Leckerli

mit frischem Mandelstaub und nochmal so viel Bienenhonig, etwas Zitronat und Gewürz. Dieser besonders feine Honigkuchenteig wird sorgsam gebacken. Heiß mit Cointreau-Zitronenglasur glasiert und in kleine Stücke geschnitten.

Schweizer Biberli

weicher, aromatischer und saftiger Honigkuchenteig gefüllt mit Marzipanrohmasse. Ofenheiß geglänzt, zart - zergeht auf der Zunge.

Walnußkipferl

viel Mandeln, reichlich Butter und frisches Eigelb wird mit edlen Gewürzen und Weizenmehl fein verrieben und dann sorgsam gebacken. Herrlich nach Walnüssen und Butter duftend - ofenfrisch verpackt.

Printen

- mit Mandeln und Vollmilchschokolade

- mit Zartbitterschokolade saftig und weich!

Diese kleinen Schlemmerstückchen werden aus einem speziellen Lebkuchenteig hergestellt. Die grammgenaue Abstimmung der Zutaten garantiert die typische Geschmacksfülle dieser Weihnachtsköstlichkeit.

Dominosteine

feiner Honigkuchenteig mit aromatischem Joh'beergelee und feinster Rum-Mandelmasse gefüllt. Natürlich auch wahlweise in Vollmilch- und Zartbitterschokolade.

Butterspekulatius und Butter-Mandel-Spekulatius

Das klassische Buttergebäck mit Farinzucker, feinem Orangeat und Gewürz. Ein crosses Würzgebäck für jeden Tag und jede Stunde mit und ohne Mandeln.

Bethmännchen

Gütemarzipan mit viel Mandeln und etwas Cointreau, ofenheiß geflämmt und geglänzt saftig-weich.

Königsberger Konfekt

Gütemarzipan in kleine Stücke geformt, saftig geflämmt und geglänzt - ohne Füllung oder mit feiner Schokoladenfüllung. Der Geschmack mit der besonderen Note.

Liegnitzer Bomben

gefüllter Honigkuchenteig mit Farinzucker, Orangeat-Kirschwasser und Marzipanrohmasse mit Früchten. In Stücke geschnitten und rund geformt. Saftig-weich gebacken und sofort in Zartbitterschokolade getaucht.

Elisen-Lebkuchen

- mit Fadenglasur

- mit Zartbitterschokolade

frisch gemahlene Mandeln und Nüsse, duftendes Gewürz, etwas Mehl wird unter frisch geschlagenes Eiweiß gezogen. Auf Oblaten sorgsam weich gebacken. Wer sie probiert, weiß warum.

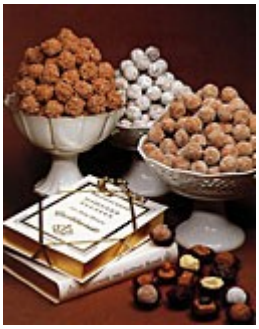
Pralinen

Pommerytrüffel

kräftig prickelnd und weich

Baumkuchen

Weihnachtspralinen



Champagner Trüffel

Himbeer Trüffel

Caramell Trüffel

Versandservice

Gerne versenden wir unsere Köstlichkeiten und Kreationen in alle Welt. Selbstverständlich termingerecht.

Suchen Sie sich einfach den gewünschten Artikel aus und benutzen Sie das Online Formular um uns Ihre Bestellung mitzuteilen.

Zum Online Formular des Versandservices

Oder rufen Sie uns unter 0791 - 66 12 einfach an.

Bis bald

Ihr

Cafe-am-Markt-Team