

Lebkuchenherzen LEER > 35cm Lebkuchenherz leer. zum Selberbeschriften ca. 500gramm - A

35cm Lebkuchenherz leer. zum Selberbeschriften ca.
500gramm - A



Produkt: 35cm Lebkuchenherz leer. zum Selberbeschriften ca. 500gramm - A

Hersteller: Eigenproduktion

Artikelnummer: 10LEER

Blanko Lebkuchenherz Ø35cm

Hier können Sie Ihre eigenen Ideen verwirklichen. Sie erhalten nur den Korpus - also den Lebkuchen in Herzform, ohne Verzierung. Auf Wunsch legen wir ein färbiges Band bei, unverpackt.

Einfaches Rezept für den Zuckerguss:

100g Staubzucker mit ca. 1-2 Esslöffel Wasser oder Fruchtsaft verrühren, bis eine sehr dickflüssige Masse entsteht, und mit einem kleinen Dressiersack verzieren. Diese Masse kann natürlich nach belieben eingefärbt werden, entweder mit

Lebensmittelfarben, oder auch stark färbenden Lebensmitteln wie z.B. roter Rübensaft, Karottensaft, oder passierten Heidelbeeren.

Achten Sie darauf, dass keine Bröckel (Klumpchen) in der Masse sind, da sonst der Dressiersack verstopft.

Statt eines Dressiersacks können Sie auch ein Stück Backpapier zu einem Stanitzel zusammendrehen, und den Spitz abschneiden.

Für fester Verzierungen können Sie auch Eiweiß mit Puderzucker u. etwas Zitrone schaumig rühren, und etwas Stärke hinzufügen.

Nach dem Trocknen, können Sie Ihr Lebkuchenherz in Folie verpacken, und die Haltbarkeit beträgt ca. 1 Jahr, bis dahin sollte es aber schon aufgegessen sein, oder als Andenken an der Zimmerwand hängen.

- Durchmesser: ca 35m

- Gewicht: ca. 500g

Für unser Erzeugnisse verwendet wir selbstverständlich nur beste Zutaten aus heimischer Erzeugung. So kommt zum Beispiel das Spezialmehl für den von Hand verarbeiteten Lebkuchenteig von der Zuckermühle in Wilfersdorf und auch der Zucker ist heimisch; von der Agrana, an die wiederum Bauern aus ganz Österreich liefern.

Außerdem garantieren wir unseren Kunden ständige Frische- und Qualitätskontrollen. Für Sonderanfertigungen mit Logo oder ganz nach Ihren Wünschen sehen Sie sich bitte diese Seite an!

2

Preis: 11,88 EUR inkl. MwSt. (10,80 EUR exkl. MwSt.)

Dienstag, 18. September 2012