



**MARILLEN-
PALATSCHINKEN**
ART.NR. 508946

- Breit gefaltete Palatschinken
- Fruchttige Marillenfüllung mit feinen Stückchen
- Stücklänge ca. 17 cm
- Von Hand gefüllt und gefaltet
- Stk. Gewicht: ca. 100 g
- 1 x 20 Stück
- Kartoninhalt: 2 kg



**NUSS-NOUGAT-
PALATSCHINKEN**
ART.NR. 508945

- Breit gefaltete Palatschinken
- Feine Nougatcremefüllung
- Stücklänge ca. 17 cm
- Von Hand gefüllt und gefaltet
- Stk. Gewicht: ca. 100 g
- 1 x 20 Stück
- Kartoninhalt: 2 kg



**HIMBEER-MASCARPONE-
PALATSCHINKEN**
ART.NR. 508947

- Breit gefaltete Palatschinken
- Mit Himbeer-Mascarpone (Frischkäse)-Zubereitung
- Stücklänge ca. 17 cm
- Von Hand gefüllt und gefaltet
- Stk. Gewicht: ca. 100 g
- 1 x 20 Stück
- Kartoninhalt: 2 kg



**ORIGINAL
WIENER STRUDELTEIG**
ART.NR. 503247

- Ca. 78 x 46 cm
- Hauchdünn gezogen
- Elastisch und praktisch reißfest
- Beste Konditor-Qualität
- Pkg. Inhalt: 4 x 2 Blatt à ca. 125 g
- Kartoninhalt: 5 x 1000 g



**GEMÜSESTRUDEL
200 G**
ART.NR. 512867

- Aus gezogenem Strudelteig
- Gefüllt mit Karotten, Erbsen, Schnittbohnen, Karfiol, Kohlrabi, weißen Rüben
- Gebacken
- Stk. Gewicht: ca. 200 g
- Kartoninhalt: 6 kg



**GEMÜSELAIBCHEN GARTENFEIN
VEGAN**
ART.NR. 509935

- Kartoffel-Gemüselaiabchen mit Karotten, Erbsen, Brokkoliröschen und Gartenkräutern
- Vorgebacken
- Zum Grillen geeignet!
- Stk. Gewicht: ca. 100 g
- Kartoninhalt: 4 x 1,5 kg





**MARILLENFRUCHTKNÖDEL
GEBRÖSELT
ART.NR. 515301**

- Flaumiger Topfenteig
- Gefüllt mit fruchtiger Marillenfruchtfülle
- Vorgekocht & gebrösel
- Stk. Gewicht: ca. 65 g
- Kartoninhalt: 4 x 1,625 kg



Frittierte Marillenknoedel

Probiere mal den Marillenknoedel zu frittieren, entweder aufgetaut, bereits fertiggekocht oder tiefgekühlt.

ZUTATEN:

- TONI KAISER Marillenknoedel
- Zucker-Mischung deiner Wahl
- Optional Vanille-Sauce

ZUBEREITUNG:

Die Knoedel langsam, in nicht zu heißem Fett frittieren. Nach dem Frittieren in einer Zucker-Mischung deiner Wahl wälzen.

*dazu passt eine köstliche
Vanille-Sauce*



Hier finden Sie
weitere Rezepte.

www.weinbergmaier.at



BACKHENDL
ART.NR. 367658

- Hühneroberkeule ausgelöst (ohne Knochen, ohne Haut, ohne Knorpel)
- Knusprige Panade
- Vorgebacken
- Stk. Gewicht: ca. 100 g
- 4 x 15 Stück
- Kartoninhalt: 6 kg



Backhendl Burger

ZUTATEN:

- BAUERNLAND Hühnerkeulen („Backhendl“)
- Brioche Burger Buns
- Salat
- Gurken
- Tomaten
- Mayonnaise
- Ketchup
- Pommes Ihrer Wahl

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 150°C (Heißluft) vorheizen. Die tiefgekühlten Hühnerkeulen ca. 18 – 20 Min. erhitzen.

Bun an den Schnittflächen kurz toasten, die untere Seite mit Mayonnaise bestreichen. Den Salat drauf verteilen, darauf das BAUERNLAND Backhendl legen. Gurken- und Tomatenscheiben drauf positionieren. Mit der oberen Seite des Buns den Burger schließen.



Hier finden Sie
weitere Rezepte.

www.weinbergmaier.at