Preisliste Kuchen

Wir backen unsere Kuchen mit Dinkelmehl, Rohrzucker und Bio Eiern.
Gib uns 2 Tage Zeit, dann bekommst du deinen Kuchen ganz sicher. Muss es schneller gehen? Ruf uns an; kriegen wir bestimmt hin.

Bild folgt	**Schoko Marmorkuchen** Saftiger Vanille und Schokoteig mit einer Schokoschicht Allergene: Gluten, Laktose, Milch, Ei	28,50€ 19,50€
Bild folgt	**Zitronenkuchen** Saftiger Zitronenkuchen mit leckerem Zuckerguss Allergene: Gluten, Laktose, Milch, Ei	28,50€ 19,50€
	Bananenbrot Leckeres Bananenbrot mit karamellisiertem Rand und Walnüssen Allergene: Gluten, Laktose, Milch, Ei, Schalenfrüchte	29,50€ 18,50€
Bild folgt	**Pistazienbrot (vegan)** Grüner Pistazienrührteig mit grünem Zuckerguss und gehackten Pistazien. Allergene: Gluten	36,50€ 22€
Bild folgt	**Marzipankuchen (vegan)** Marzipanrührteig mit Schokoladenstücken und Schokoladenschicht. Allergene: Gluten,	30€ 20,50€

Bild folgt	**Lemon Poppy (vegan)** saftiger Zitrone Mohnrührteig mit Zitronen-Zuckerguss	30€ 20,50€
	Apfel oder Pflaumenkuchen Mürbeteigboden mit Äpfeln oder Pflaumen belegt, die vorher in etwas Zimt angebraten wurden. Mit Streuseln dekoriert. Allergene: Gluten, Laktose, Ei, Milch	34€ 20,50€
	Streuselkuchen saisonal (vegan, Glutenfrei) Veganer Streuselnkuchen mit saisonalen Früchten z.B. (Erdbeer-Rhabarber) Allergene:, Soja	35€ 20,50€
Bild folgt	**Schoko Erdnuss (vegan)** saftiger Schokoladenkuchen mit cremiger Erdnussbutterschicht in der Mitte und als Haube. Dekoriert mit Schokolade und Erdnüssen. Allergene: Gluten, Erdnüsse	36€ 21€
	Mandel Himbeere (vegan) veganer Mandelkuchen mit einer fruchtigen Himbeerschicht und Puderschicht Allergene: Gluten, Schalenfrüchte	36€ 21€
	Cheesecake cremiger Cheesecake mit dünnem Keksboden und Beerentopping Allergene: Gluten, Laktose, Milch, Ei	37€ 21€

	Trümmertorte Baisertorte mit Beeren Sahnefüllung Allergene: Ei, Milch, Gluten, Laktose	42€ 25€
Bild folgt	**Schwedische Apfeltorte (vegan)** Biscuitteig mit zimtigen Äpfeln und veganer Sahnehaube Allergene: Gluten	38€ 24€
Bild folgt	**Milchreiskuchen (vegan, glutenfrei, ohne raffinierten Zucker)** Boden aus glutenfreien Haferflocken, mit Argavendicksaft gesü ter Milchreis und Beerenspiegel Allergene:	37€ 22,50€
	Carrot Cake Geschichteter Karottenkuchen mit Walnüssen und leicht zitroniger Frischkäse Ganache. Garniert mit gerösteten Mandeln. Allergene: Walnüsse, Ei, Milch, Laktose	38€ 24€
	Brownies glutenfrei schokoladige Brownies mit Walnuss Karamell Topping Allergene: Walnüsse, Mandeln, Milch, Ei, Lakotose	12 Stück 35€ 6 Stück 16,50€