BRAUN

Out of the Box
Kastenkuchen

Nuts & Caramel Overload

20 Mini-Kastenformen

Nuss-Sandmasse

0,700 kg	**Sand-frisch & locker**
0,350 kg	Butter oder Backmargarine
0,350 kg	Vollei
0,100 kg	Haselnüsse, gehackt
0,050 kg	**Dessertpaste Caramel**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 80 g

0,125 kg	Wasser
0,200 kg	**NussgeNuss**

- Mischen, 10 Minuten quellen lassen und in die Sandmasse geben. Einwaage je Form 20 g

Füllung

0,200 kg	**Bon Caramel RSPO SG**

Dekor

0,350 kg	**Schokobella Nuss & Milch**
0,070 kg	Butter

- Zusammen aufschlagen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Bon Caramel mit einem Spritzbeutel tupfenförmig auf die Masse dressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25–35 Minuten

Orangen-Dreieck

6 Dreiecks-Formen (Dachrinne)

Sandmasse

1,250 kg	**Sand BASIC**
0,730 kg	Vollei
0,625 kg	Backmargarine oder Butter
0,125 kg	**Dessertpaste Orange**
0,025 kg	**Orangella**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Füllung

0,360 kg	**Fruchti-Top Orange**

Dekor

0,500 kg	**Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine RSPO SG**
0,100 kg	**Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Ca. 200 g Masse in die Formen füllen, einen Kern mit Fruchti-Top eindressieren (ca. 60 g) und dann ca. 250 g Masse darüber einfüllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Crunchy Coating überziehen.
- Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50–60 Minuten

Pistazien-Mini-Cake

12 Mini Kastenformen

Pistazien-Sandmasse

1,050 kg	**Sand BASIC**
0,615 kg	Vollei
0,525 kg	Backmargarine oder Butter
0,220 kg	**Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Die Gourmetpaste zum Schluss unterrühren. Einwaage je Form 200 g

Dekor Variante 1

0,600 kg	**Schokobella Pistazie RSPO SG**

- Auflösen und die Minis überziehen.

Dekor Variante 2

0,480 kg	**Schokobella Pistazie RSPO SG**
0,480 kg	**Kranfil‘s Pistazie**

- Schokobella auflösen, mit dem Kranfil‘s mischen und die Minis überziehen.

Dekor Variante 3

0,180 kg	**Schokobella Pistazie RSPO SG**
0,180 kg	Butter

- Schokobella und Butter zusammen aufschlagen und die Minis überziehen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Mit Hilfe eines Schabers einen Ölstich machen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Cherry Marble Cake

12 Kastenformen

Sandmasse

3,200 kg	**Sand BASIC**
1,900 kg	Vollei
1,600 kg	Backmargarine oder Butter

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

0,500 kg	**Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

- 2 kg Sandmasse mit dem Schokobella verrühren. Einwaage je Form 200 g

1,700 kg	Kirschen, TK, aufgetaut, abgetropft
0,100 kg	**Kabi**

- Die Früchte mit Kabi ummanteln und vorsichtig unter die restliche Sandmasse rühren. Einwaage je Form 350 g

Glasur

1,200 kg	**Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Beide Massen einfüllen.
- Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit der Glasur überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C
  (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50–60 Minuten

Zitronen-Kuchen

4 Toast-Kastenformen

Zitronen-Sandmasse

1,800 kg	**Sand-frisch & locker**
0,800 kg	Vollei
0,800 kg	Butter oder Backmargarine
0,040 kg	**Sizilia**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Je Form 850 g Masse einfüllen und die Formen verschließen.

0,200 kg	Butter, flüssig

Dekor

0,400 kg	Zucker
0,010 kg	**Limone**

- Vermischen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen buttern und im Zucker wälzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
  (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 70 Minuten

Bananen-Dreiecks-Kuchen

6 Kastenformen

Bananen-Sandmasse

1,000 kg	**Sand-frisch & locker**
0,450 kg	Vollei
0,450 kg	Backmargarine oder Butter
0,120 kg	**Dessertpaste Banane**
0,100 kg	Walnüsse, gehackt
0,010 kg	**Zimt**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren, zum Schluss die Walnüsse und den Zimt kurz unterlaufen lassen.
  Jeweils 350 g in 20 cm lange Dreiecksformen ca. 4 cm hoch einfüllen und bei 180 °C ca. 45 Minuten abbacken. Dann stürzen, bei Bedarf grade schneiden.

Grundmasse

2,100 kg	**Sand-frisch & locker**
1,000 kg	Vollei
1,000 kg	Backmargarine oder Butter

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Überzug

3,000 kg	**Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**, erwärmt
0,150 kg	**Schokobella Nuss & Milch**, erwärmt

Dekor

1,000 kg	**Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**, leicht erwärmt
0,080 kg	**Dessertpaste Banane**
0,200 kg	Schmand, leicht erwärmt

- Schokobella ca. 3 Minuten mit der Dessertpaste aufschlagen und den Schmand nach und nach zugeben.

0,100 kg	Bananenchips

Herstellung

- 180 g Grundmasse einfüllen und die Sandmassen-Dreiecksform auflegen. Mit 500 g Grundmasse das Dreieck überdecken.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Schokobella überziehen.
- Mit Schokobella überspinnen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
  (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten, dann einschneiden
- Backtemperatur: ca. 160 °C
  (= 70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

Swirl Kuchen Orange

1 Kastenform, 53 cm Länge

Velvet-Cake Orange-Rouladen

0,500 kg	**Velvet Cake orange**
0,200 kg	Vollei
0,225 kg	Wasser
0,060 kg	Butter, flüssig

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten verrühren, auf ein mit Backpapier auslegtes Blech streichen und abbacken (230 °C, 4 Minuten).

Sandmasse

2,000 kg	**Sand-frisch & locker**
0,900 kg	Vollei
0,900 kg	Backmargarine oder Butter

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Überzug

1,000 kg	**Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine RSPO SG**, ca. 40 °C

Dekor

0,800 kg	**Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**
0,160 kg	Schmand
0,065 kg	**Dessertpaste Orange**

- Schokobella ca. 3 Minuten mit der Dessertpaste aufschlagen und den Schmand nach und nach zugeben.

Herstellung

- Die Form fetten und ausstauben.
- Die Roulade in 55 x 15 cm große Stücke schneiden.
- Ca. 520 g Sandmasse auf die Roulade streichen, mit Backpapier aufrollen und frosten.
- 1,4 kg Sandmasse einfüllen und die Velvet Roulade mittig auflegen.
- Die Roulade mit 1,7 kg Sandmasse abdecken.
- Mit Hilfe eines Schabers einen Ölstich machen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aus der Form lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Crunchy Coating überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 160 °C (= 70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 70–75 Minuten

Schoko-Cheesecake Kasten

12 Kastenformen

Schokomasse

1,600 kg	**Muffin Soft RSPO MB**
0,880 kg	Vollei
0,800 kg	Rapsöl
0,160 kg	Wasser

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

0,300 kg	**Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**

- Zum Schluss unterrühren. Einwaage je Form 300 g

Cheesecake-Masse

0,305 kg	**Käse-Frisch hoch**
1,000 kg	Quark (Magerstufe)
0,230 kg	Vollei
0,520 kg	Sahne, flüssig
0,165 kg	Zucker
0,210 kg	Wasser, 50 °C

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Einwaage je Form 200 g

0,150 kg	Streusel (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
0,150 kg	Schoko-Streusel [siehe Grundrezept]

Dekor

0,600 kg	**Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Beide Massen einfüllen.
- Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Glasura Intense absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60–65 Minuten

Marmorierter Mohn-Sandkuchen

12 Kastenformen

Sandmasse

2,325 kg	**Sand BASIC**
1,365 kg	Vollei
1,160 kg	Backmargarine oder Butter

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 400 g

Mohn-Masse

1,200 kg	**Mohna**
0,360 kg	Brösel
0,840 kg	Vollmilch, 3,5 %
0,008 kg	**Caribia**

- Alle Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen. Einwaage je Form 200 g

Glasur

1,200 kg	**Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Beide Massen einfüllen.
- Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit der Glasur überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180–190 °C (= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60–70 Minuten

Pistazien-Himbeer-Bar

1 Silikonform Financiers 16er; Gesamtstückzahl: 16

Rührmasse

0,370 kg	**Muffin Soft RSPO MB**
0,200 kg	Vollei
0,180 kg	Rapsöl
0,070 kg	Wasser
0,015 kg	**Limone**

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Einwaage je Form 40 g

Füllung

0,150 kg	**Bon Vanille RSPO SG**
0,015 kg	**Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %**

- Mischen.

0,120 kg	Himbeeren, TK
0,005 kg	**Kabi**

- Die Früchte mit Kabi ummanteln.

0,120 kg	Streusel (Mürbella + Butter) [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Bon Vanille tupfenförmig aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Kasten à la Frankfurter Kranz

4 Kastenformen groß

Sandmasse

1,350 kg	Sand-frisch & locker
0,520 kg	Vollei
0,520 kg	Butter, Backmargarine oder Rapsöl
0,010 kg	**Feines Kuchenaroma**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 600 g

Kirschwasser-Tränke

0,250 kg	Läuterzucker-Tränke [siehe Grundrezept]
0,020 kg	**Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

- Abschmecken.

0,250 kg	Johannisbeergelee

Buttercreme

0,530 kg	**Cremonte**
0,800 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,700 kg	Butter, weich

- Cremonte mit dem Wasser verrühren. Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Dekor

0,400 kg	**Haselnuss-Krokant**
0,060 kg	**Chellies** (AZO-frei)

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- 2 x durchschneiden.
- Tränken.
- Jede Lage mit Johannisbeergelee bestreichen.
- Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- Mit der Creme einstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55–60 Minuten

Banana Bread

12 Kastenformen

Rührmasse

1,000 kg	**Muffin Soft RSPO MB**
0,550 kg	Vollei
0,500 kg	Rapsöl
0,100 kg	Wasser
0,100 kg	Haselnussgrieß
0,150 kg	**Dessertpaste Banane**
0,200 kg	**Fruchtpüree Banane**
0,004 kg	**Zimt**

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Einwaage je Form 200 g

0,400 kg	Schoko-Bananen-Creme [siehe Grundrezept]

Dekor

0,040 kg	Haselnüsse, geröstet
0,035 kg	Bananenchips

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40–45 Minuten

Stachelbeer-Baiser

4 Kastenformen groß

Sandmasse

1,300 kg	**Sand-frisch & locker**
0,585 kg	Vollei
0,585 kg	Rapsöl

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 600 g

Füllung

0,080 kg	**Kabi**
0,135 kg	Zucker
0,500 kg	Stachelbeersaft
0,375 kg	Stachelbeeren, Dosenware

- Kabi und Zucker trocken mischen, in den Saft rühren und die Früchte unterheben. Einwaage je Form 250 g

Baisermasse

0,030 kg	**Ovasil**
0,270 kg	Wasser, kalt
0,240 kg	Zucker

- Ovasil und Wasser verrühren, aufschlagen. Zucker nach und nach dazugeben.

0,240 kg	Zucker
0,030 kg	Weizenstärke

- Mischen und zum Schluss unter die Masse laufen lassen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Die Füllung auf die Unterteile streichen.
- Die Deckel auflegen.
- Den Kuchen mit der Baisermasse einstreichen.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50–60 Minuten

Pistazien-Kirsch-Kasten

4 Kastenformen groß

Pistazien-Sandmasse

1,200 kg	**Sand-frisch & locker**
0,530 kg	Vollei
0,530 kg	Rapsöl
0,200 kg	**Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Die Gourmetpaste zum Schluss unterrühren. Einwaage je Form 600 g

Kirsch-Tränke

0,200 kg	Läuterzucker
0,010 kg	**Dessertpaste Kirsch**

- Abschmecken.

Füllung

0,500 kg	**Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote**

Pistazien-Creme

1,800 kg	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
0,180 kg	**Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %**

- Die Creme mit der Gourmetpaste abschmecken.

Dekor

0,520 kg	**Schokobella Pistazie RSPO SG**, aufgelöst
0,060 kg	**Chellies** (AZO-frei)

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- 2 x durchschneiden.
- Tränken.
- Je Boden 2 Streifen Fruchti-Top aufdressieren und mit der Creme füllen.
- Zusammensetzen.
- Mit der Creme einstreichen.
- Mit Schokobella überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55–65 Minuten

Strawberry Swirl

12 Kastenformen

Sandmasse

2,880 kg	**Sand BASIC**
1,680 kg	Vollei
1,440 kg	Backmargarine oder Butter

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Füllung

0,255 kg	**Fruchtpüree Erdbeere**
0,170 kg	Wasser
0,150 kg	**KSK PLUS**
0,425 kg	**Kranfil‘s Rote Früchte**

- Fruchtpüree, Wasser und KSK PLUS mischen. Kranfil‘s auflösen und unterrühren.

Dekor

1,560 kg	**Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa**
0,600 kg	**Kranfil‘s Rote Früchte**

- Auflösen und marmorieren.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Ca. 300 g Masse in die Formen füllen, einen Kern mit der Füllung eindressieren (ca. 80 g) und dann ca. 200 g Masse darüber einfüllen.
- Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50–60 Minuten

Cookies & Cream Kastenkuchen

4 Kastenformen groß

Sandmasse

1,200 kg	**Sand BASIC**
0,700 kg	Vollei
0,600 kg	Backmargarine oder Butter

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 600 g

0,325 kg	Dunkler Mürbeteig, gebacken, gebrochen [siehe Grundrezept]

- Die Mürbeteigstückchen unter die Sandmasse rühren. Einwaage je Form 75 g

Dekor

0,600 kg	**Crunchy Coating Milk & Cookie RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Crunchy Coating überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50–60 Minuten

Grundrezepte

Mürbeteig

1,000 kg **Mürbella**
0,400 kg Backmargarine, weich
0,100 kg Vollei

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Streusel

1,000 kg **Mürbella**
0,500 kg Butter oder Crememargarine

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Schoko-Streusel

1,000 kg **Mürbella**
0,550 kg Butter oder Backmargarine
0,100 kg Kakaopulver

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Läuterzucker-Tränke

1,000 kg Wasser
1,000 kg Zucker

- Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Dunkler Mürbeteig

1,000 kg **Mürbella**
0,400 kg Backmargarine, weich
0,100 kg Vollei
0,050 kg Wasser
0,075 kg Kakaopulver

- Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Milchcreme mit Bananengeschmack

0,250 kg **Schokobella Nuss & Milch**
0,125 kg Butter
0,025 kg **Dessertpaste Banane**

- Alle Zutaten zur Creme aufschlagen.

Buttercreme mit Cremonte

1,000 kg **Cremonte**
1,500 kg Wasser, kalt

- Kurz verrühren.

1,300 kg Butter, weich

- Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Kleine Kuchen, großer Genuss

Mit Mini-Sandkuchen-Formen backen Sie im Handumdrehen viele kleine Glücklichmacher. Erhältlich z.B. hier: www.gude.de
Gude GmbH, Tel. 04203-439920

Eine große Auswahl an Backformen und Papierzuschnitten für Kastenkuchen finden Sie z.B. hier: www.demmler.de
Demmler GmbH, Tel.: 030-7700080

Gut verpackt auf die Reise

Überreichen Sie Ihre Kreationen gut geschützt im praktischen Karton, z.B. von Papstar: www.papstar-shop.de

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317