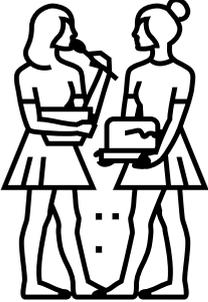


MEHL
SPEISEN
FRÄU
LEIN



MEHLSPEISENFRÄULEIN

SORTENLISTE

TORTEN

NUSS NOUGAT

Nussboden gefüllt mit
einer Nougat-Nutella
Creme

SCHOKO HIMBEERE

dunkler Schokolade-
boden mit einer
Himbeer-Mascarpone
Creme (wahlweise
auch andere Früchte
wählbar)

VANILLE HEIDELBEERE

Vanilleboden gefüllt
mit einer fruchtigen
Heidelbeer-Mascar-
pone Creme

BLACK FOREST

Schokoladenboden
abwechselnd gefüllt
mit einer Sahne- und
Schokoladencreme mit
Weichseln (mit oder
ohne Alkohol)

MFRL. SACHER TORTE

klassischer Sacher-
boden gefüllt mit
Marillenmarmelade
und glasiert mit
Ganache

DOUBLE CHOCOLATE

dunkler Schokolade-
boden gefüllt mit
Schokocreme, dekoriert
mit "rinnender" Ganache
und frischen saisona-
len Früchten

BANANA BREAD

fluffiger Banane-
Nussboden gefüllt mit
einer süßen Karamell-
Mascarpone Creme

MOHN ZITRONE

saftiger Mohnboden
gefüllt mit einer
frischen Zitronen
Creme

BLONDIE PFIRSICH

fluffiger Vanille-
boden gefüllt mit
einer Pfirsich-
Topfen Creme

CARROT CAKE

Karotten-Walnuss-
boden gefüllt mit
Topfen-Frischkäse
Creme

KOKOS MANGO

Kokosboden gefüllt
mit Mango-Kokos
Creme und frischen
Mangostücken

RED VELVET

saftige rote Sand-
masse mit Frischkäse-
Zitronen Creme

WUNSCH- TORTE

wähle selbst - wir
backen eine Torte
ganz nach deinem
Geschmack

CUPCAKES

MANGO KOKOS

Kokosboden mit
frischem Mango-
Topping

AFTER EIGHT

Schokoladeboden
mit frischem Schoko-
Minz-Topping

PEANUT BUTTER

Schoko- oder
Vanilleboden mit
Erdnussbutter-
Topping

TIRAMISU

Marmorboden
mit Tiramisu-
Kaffee-Topping

MOHN HIMBEERE

Mohnboden mit
Himbeer-Topping

DOUBLE CHOCOLATE

Brownie-Boden
mit Schokoladen-
Topping

HEIDELBEERE VANILLE

Vanilleboden
mit Heidelbeer-
Topping

LEBKUCHEN

Vanilleboden mit
Lebkuchen-Schoko-
Topping

BLACK FOREST

Schokoladeboden
mit Weichsel-
Topping

WUNSCH- CUPCAKE

wähle selbst –
wir backen einen
Cupcake ganz
nach deinem
Geschmack

MARONI NUSS

Nussboden mit
Maroni-Topping

OREO®

Brownie-Boden
mit echtem Oreo-
Kekskrümel-
Topping

LEMON CURD

Vanilleboden mit
frischem Zitronen-
Topping

RED VELVET

saftige rote
Sandmasse mit
Frischkäse-
Zitronen-Topping

VANILLE KIPFERL

Mandelboden mit
Vanille-Topping

Du kannst deine Torte/Cupcake ganz nach deinen Vorstellungen zusammenstellen, einfach den Boden und Creme/Topping wählen und wir backen dir deine Mehlspeise ganz nach deinem Geschmack.

BODEN

BROWNIE

SACHER*

MOHN

NUSS

SCHOKOLADE

KAROTTE
NUSS

WEISSE
SCHOKOLADE*

RED VELVET

VANILLE

ZITRONE

KOKOS

CREME / TOPPING

Unsere Cremes basieren auf einer Topfen-Mascarpone Basis, außer es ist anders angegeben.

HEIDELBEERE

ORANGE

HIMBEERE

ERDBEERE

BANANE

WALDBEERE

GANACHE*
gekochte Schokoladen-
Obers Creme

**CREAM
CHEESE**
Frischkäsecreme
mit Zitrone

MANGO
KOKOS

BLACK
FOREST

MINZE

KIRSCH

SWISS
MERINGUE
BUTTERCREME

NOUGAT

MARONI

OREO

PEANUT
BUTTER

LEBKUCHEN

LEMON
CURD
selbstgemachter
Zitronenpudding

SCHOKOLADE**

PFIRSICH

KARAMELL

MARMELADEN*
Himbeere, Heidelbeere,
Erdbeere, Orange,
Preiselbeere, Ribisel etc.

ZITRONE

KAFFEE

VANILLE**

TARTE & TARTELETTES

VANILLE FRUCHT

Mürbteig-Boden mit
Vanillecreme und
saisonalen Früchten

SCHOKO FUDGE

halbgebackene
Schoko-Fudge Tarte
mit weichem Kern (auf
Wunsch mit frischen
Früchten dekoriert)

SCHOKO GANACHE & HIMBEEREN

Mürbteig-Boden
gefüllt mit Himbeeren
und einem Überzug
aus extra dunkler
Zartbitterschokolade

LEMON MERINGUE

Mürbteig-Boden mit
frischem Lemon Curd
und einer Baiser
Haube

CHEESECAKES

DOUBLE CHOCOLATE

Kekskrümel-Boden aus
Kakaokeksen, Topfen-
Frischkäsemasse mit
dunkler Zartbitter-
schokolade

APFEL STREUSEL

Kekskrümel-
Boden, Topfen-
Frischkäsemasse mit
Äpfeln und Streusel
verfeinert

MFRL. SIGNATURE

Kekskrümel-
Boden, Topfen-
Frischkäsemasse mit
weißer Schokolade
(auf Wunsch mit
Beeren)

SCHOKO KARAMELL

Kekskrümel-Boden,
2 verschiedene
Schichten Topfen-
Frischkäsemasse und
einem Überzug aus
Karamell

WUNSCH- CHEESECAKE

frag einfach nach der
neuesten Cheesecake-
Kreation, wir tüfteln
ständig an Rezepten

SPECIAL TREATS

MOHN- KUCHEN MIT ZITRONE

schmackhafter
Mohnkuchen mit
Zitronen-Frischkäse
Creme

CAKE POPS

Kuchenpraline
am Stiel, wahlweise
gefüllt mit dunkler
Schokolade, Vanille
oder Zitrone

APFEL KUCHEN

Mürbteig mit
Apfelfüllung (auf
Wunsch mit oder
ohne Rosinen)

SCHOKO BROWNIE

saftige Schoko-
masse mit Nüssen
verfeinert und einem
Überzug aus Zart-
bitterschokolade

APFEL STRUDEL MUFFIN

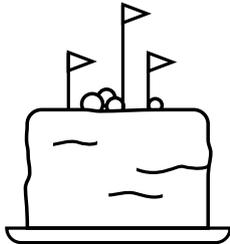
Strudelsäckchen
gefüllt mit Apfelfülle
(auf Wunsch mit oder
ohne Rosinen)

WUNSCH- MUFFIN

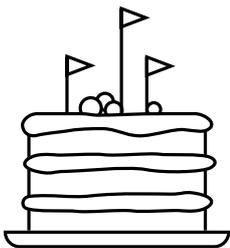
saftiger Muffin mit
Geschmack deiner Wahl
(Schokolade, Beeren,
Nuss, Zimt etc.)

TORTEN

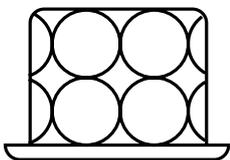
Bestellbar ab einer ganzen Torte zu 12 Stück. Deko ist nach Wunsch individuell vereinbar.



Crème-Torte



Crème-Torte als Naked oder Semi-Naked Cake



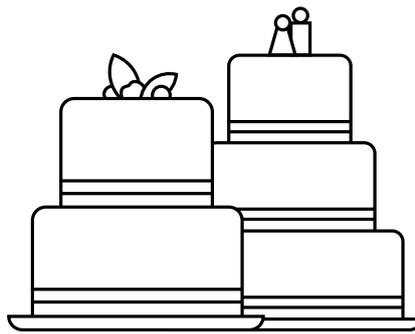
Fondant-Torte

Einstöckig: 12 / 16 / 20 St.
Zweistöckig: 20 / 25 / 30 St.
Dreistöckig: 30 / 50 St.
Vierstöckig: 55 / 85 St.

Andere Größen auf Anfrage

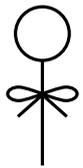
HOCHZEITSTORTEN

Preise nach Größe



CUPCAKES & SPECIALS

ab 12 Stück pro Sorte bestellbar



Cake Pop



Mini Cupcake



Schicht-Dessert
0,11 / 0,21



Apfelstrudel Muffin

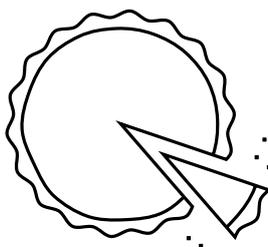


Cupcake mit Deko

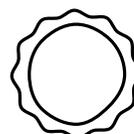


Muffin

CHEESECAKES & TARTES

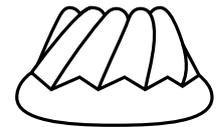


Tarte / Cheesecake
Ø 24 cm
1 Tarte = 12 Stück



Tartelette
Ø 8 cm
ab 12 St. bestellbar

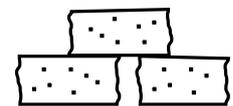
KUCHEN



Gugelhupf
12 Stück



Gugel
Ø 3 cm
ab 12 St. bestellbar



Kuchen im Blech
12 Stück

Da alle unsere Mehlspeisen in sorgfältiger Handarbeit entstehen, kann es zu kleinen Abweichungen kommen. Sonderwünsche werden gerne berücksichtigt.

Gewisse Sorten sind auch laktosefrei, frei von glutenhaltigem Getreide oder vegan bestellbar.

Wir informieren dich gerne über die allergenen Zutaten in unseren Mehlspeisen.

