

Hersteller:

z o t t e r Schokolade GmbH
Bergl 56, 8333 Riegersburg, Österreich
Tel.: +43 (0)3152 5554, schokolade@zotter.at,
www.zotter.at

Mindestens haltbar bis: / Best before:
Trucken und vor Wärme geschützt lagern./
Store cool and dry.



AT-BJ0-402
EU-/Nicht-EU Landwirtschaft
EU/nor-EU Agriculture

**z
o
t
t
e
r**
**Kuchen
im Glas**



**BEAN
to BAR**



Kuchen im Glas

z o t t e r

Feld freilassen
Rezeptur

Kuchen im Glas

Die allerersten Bio- und Fair-Kuchen, die Simalabim fertig auf den Teller gezaubert werden!

Tipp: Am besten löst man den Kuchen aus dem Glas, indem man ihn im Backrohr bei 80 °C oder in einem Wasserbad für ca. 15-20 Min. erwärmt. Dann stürzen und servieren. Natürlich geht auch immer die Mackie-Messer-Variante mit dem Messer und ohne Gewähr...

Serviervorschläge und weitere Kuchenrezepte aus dem **Zotter-Kochbuch „Zettelwirtschaft“** finden Sie online auf www.zotter.at

Kuchen-Vorrat: Kuchen im Glas können Sie direkt in unserem Online-Shop bestellen: www.zotter.at

Sie können Kuchen im Glas gut und gerne ein Jahr lang ungekühlt in der dunklen Speisekammer lagern. So haben Sie immer eine süße Kuchenüberraschung für Geburtstage, die Schwiegermutter, Freunde und Einladungen parat. Ganz ohne Stress und mit einem Zauber-Effekt.

Nach Anleitung kurz erwärmen, dann schmeckt der Kuchen im Glas noch besser.

1. Deckel entfernen und im Backrohr bei 80°C für ca. 15-20 Min. erwärmen.
ODER
2. Alu-Deckel unbedingt entfernen und bei 500 Watt, ca. 1 Minute lang in der Mikrowelle erhitzen.