

# Lebkuchensoufflé

**göttinger**  
*erlesene patisserie*



Serviervorschlag



## Produktinformation

Weihnachtliches Soufflé – veredelt mit Schokolade, Mandeln, Gewürzen und Rum.

Form: rund, Einzelportion  
Höhe: 3 cm  
Breite: 5 cm  
Gewicht: 70 Gramm

**Packungsgröße: 20 St. im Karton**

## Zubereitung

Für „a-la-carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.

Für Bankett: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

## Mögliche Dessertkreationen

- Lebkuchensoufflé mit Vanillesahneis und Gewürzkirschen
- Lebkuchensoufflé mit glacierten Maronen
- Lebkuchensoufflé an geeisten Zimtzwetschen

\* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

**Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!**

