FUSSBALLTALER

Das gebackene Frucht-Quark-Körbchen in weiße Fettglasur tauchen und dunkle Schoko-Chips aufsetzen.

Unser Tipp!

Mit Linien aus dunkler Fettglasur die Schoko-Chips verbinden, so dass eine Fußball-Optik entsteht.

Unser Tipp!

In unterschiedlichen Varianten mit den Farben unserer Nationalmannschaft veredeln!

Himbeer-Quark-Körbchen	130 g
WBB Art. -Nr.	01595

Erdbeer-Quark-Körbchen	130 g
WBB Art. -Nr.	01590

Aprikose-Quark-Körbchen	130 g
WBB Art. -Nr.	00161

EM QUARK-BÄLLCHEN

Backwaren aus dem Karton nehmen und ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Unser Tipp!

Nun auf einen Spieß stecken und in helle Fettglasur oder Kuvertüre tauchen. Direkt danach in schwarz-rot-gold Perlen wälzen.

Quarkbällchen	30 g
WBB Art. -Nr.	37580

Wolf ButterBack KG
Magazinstr. 77, 90763 Fürth
Deutschland
Tel. +49 911 67044-0
info@butterback.de
www.butterback.de

MARTIN BRAUN GRUPPE

DIE EM KOMMT!

SNACKEN SIE REIN...

Donut, natur	45 g
WBB Art. -Nr.	36625

... IN UNSERE EM-PARTY!

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN EM-SNACKS INSPIRIEREN

BLÄTTERTEIGSTANGE "EXTRA LANG"

Den Teigling auf der Oberseite liegend vollständig auftauen lassen. Danach in die Länge ziehen. Die jeweiligen Enden in Maispops sowie in schwarzen Sesam tauchen. Die Mitte mit Tomatenpaste bestreichen. Anschließend nach Anleitung backen.

Unser Tipp!

Funktioniert auch prima mit der Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung!

Blätterteigstange mit Käsefüllung	105 g
WBB Art. -Nr.	01160

CURRYWURST-HÄPPCHEN

Der Imbiss-Klassiker für das Stadion-Erlebnis.

Unser Tipp!

Teigling auf Oberseite liegend antauen lassen. In ca. 5 cm breite Stücke teilen und nach Anleitung backen.

Currywurst-Tasche XXL	170 g
WBB Art. -Nr.	00985

MINI-LAUGENECKE MIT LECKEREN DIPS

Der Teigling lässt sich nach 20 Min. Antauzeit in vier kleine Dreiecke teilen. Diese in unterschiedliche Körner und Saaten tauchen. Dazu eignen sich z. B. Mohn, Maispops oder roter Pfeffer.

Unser Tipp!

Empfehlen Sie Ihren Kunden, die Minis mit verschiedenen Dips (z. B. Barbecue und Curry-Mango-Sauce sowie Ketchup) zu snacken.

Laugenecke	100 g
WBB Art. -Nr.	00540

KÄSEBÄLLCHEN AUS DER BLÄTTERTEIGSTANGE

Den Teigling ca. 20 Min. antauen lassen, in fünf Stücke teilen, in der Körnermischung wälzen und wie gewohnt backen.

Unser Tipp!

Geben Sie je 5 Bällchen in eine Tüte. So kann der Kunde sie selbst Stück für Stück genießen oder mit anderen während eines Fußballspiel teilen!

SCHWARZ-ROT-GOLD ZWIRBEL

Den Zwirbel 15 bis 20 Min. antauen lassen, in einer Mischung aus Maispops und Mohn wälzen und nach Backanleitung backen.

Unser Tipp!

Mit Wasser besprühen und mit Paprika-Pulver bestreuen.

Käsezwirbel mit Salami	120 g
WBB Art. -Nr.	31100

Wow