

Baumkuchen an Cointreau-Sahne mit Erdbeeren.

Original Rezept:

2 Ringe Baumkuchen

50 ml Sahne ( für 4 Personen)

8 cl Cointreau

4 Erdbeeren.



Nun unser Rezept:

2 Ringe Baumkuchen

50 ml Sahne

4 cl Orangen Likör

4 cl Erdbeersirup

4 Löffel Erdbeer Holunder Gelee

Wir haben sie Sahne geschlagen, dann halbiert in einen Teil haben wir den orange Likör untergehoben in den 2 teil den Erdbeer Sirup

Das Erdbeer Holunder Gelee haben wir erwärmt damit wir einen schönen Spiegel bauen konnten. Die Sahne verteilt ( einige ohne Orangen Likör da nicht alle Sahne mit Alkohol wollten. Erdbeer Sirup ist eine schöne alternative wenn Kinder das Dessert mitessen möchten).

Baumkuchen und Erdbeeren Hinzugefügt.

Es schmeckt einfach himmlisch.

Alternativ könnten wir es uns zur Himbeerzeit mit Himbeern, Himbeer Gelee, Himbeer Likör bzw. Sirup vorstellen.

Zur Herbstzeit bzw. Spätsommer Zwetschgenzeit mit gekochten Zwetschgen, Zimtsahne und einem feinen Spiegel aus Zwetschgen Gelee.

Wir werden bestimmt noch einiges mit dem Baumkuchen der Konditorei buchwald ausprobieren.

Anschauen kann man diesen tollen Baumkuchen unter [www.konditorei-buchwald.de](http://www.konditorei-buchwald.de)

Bestellungen über

Tel. +49 (0)30 391 59 31 oder

[info@konditorei-buchwald.de](mailto:info@konditorei-buchwald.de)

