

Let's BRUNCH!



**Ungefüllter
Germknödel
(Dampfnudeln
nach Wiener Art)**
8,4 kg (ca. 60 Stk.)
à ca. 140 g



FRENCH TOAST mit Beeren

ZUTATEN:

- Toni Kaiser ungefüllter Germknödel (Dampfnudel nach Wiener Art)
- Eier
- Milch
- Butter oder Öl zum Anbraten
- Toppings: Beeren, Ahornsirup, Staubzucker

ZUBEREITUNG:

Den ungefüllten aufgetauten Germknödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In eine Eier-Milch-Mischung eintauchen und in einer befetteten Pfanne beidseitig goldbraun backen.

Mit Beeren, Staubzucker und Ahornsirup garnieren.



6 kg (ca. 100 Stk.)
à ca. 60 g

Serviervorschlag
FRITTIERTE MARILLENKNÖDEL

PARTY TIME!

Fruchtig EXOTISCH



GEBACKENE MÄUSE mit Cremefülle

ZUTATEN:

- Toni Kaiser ungefüllter Germknödel (Dampfnudel nach Wiener Art)
- Creme Ihrer Wahl
- Öl zum Frittieren
- Toppings: Bunte Schoko Drops

ZUBEREITUNG:

Den ungefüllten aufgetauten Germknödel (vorgegart) in nicht zu heißem Fett langsam goldbraun frittieren und zwischendurch wenden.

Den frittierten Germknödel auf einer Küchenrolle gut abtropfen und mit einer Creme Ihrer Wahl befüllen.

Ideal für Kindergeburtstage oder Fasching.



Serviervorschlag
TOPFENKNÖDEL IN SANGRIA

5 kg (ca. 100 Stk.
à ca. 50 g)



Serviervorschlag
TOPFENKNÖDEL VARIATION



Perfekt für To Go!
NOUGATKNÖDEL IN
KÜRBISKERNBRÖSELN

5 kg (ca. 90 Stück
à ca. 55 g)



GEBACKENER GERMKNÖDEL mit Baiserfülle

ZUTATEN:

- Toni Kaiser ungefüllter Germknödel (Dampfnudel nach Wiener Art)
- Baiser-Creme
- Öl zum Frittieren
- Toppings: exotische Früchte

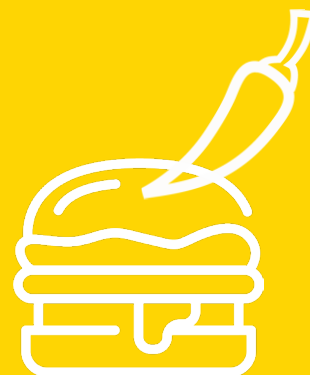
ZUBEREITUNG:

Den ungefüllten aufgetauten Germknödel (vorgegart) in nicht zu heißem Fett langsam goldbraun frittieren und zwischendurch wenden.

Den frittierten Germknödel auf einer Küchenrolle gut abtropfen und in Tortenstücken schneiden.

Dazwischen mit Baiser-Creme füllen und mit exotischen Früchten garnieren.

PIKANT anders!



GERMKÖDEL Veggie Burger

ZUTATEN:

- Toni Kaiser ungefüllter Germknödel (Dampfknudel nach Wiener Art)
- Bauernland Gartenfein Laibchen (vegan)
- Toppings: Salat, gegrilltes Gemüse & Mayonnaise

ZUBEREITUNG:

Den ungefüllten aufgetauten Germknödel (vorgegart) im Backofen goldbraun backen.

Den Bun mit Bauernland Gartenfein Laibchen, Salat, gegrilltem Gemüse und Mayonnaise belegen.



**Ungefüllter
Germknödel
(Dampfknudeln
nach Wiener Art)**
8,4 kg (ca. 60 Stk.)
à ca. 140 g

Serviervorschlag
GERMKNÖDEL PULLED PORK BURGER

www.tonikaiser.at