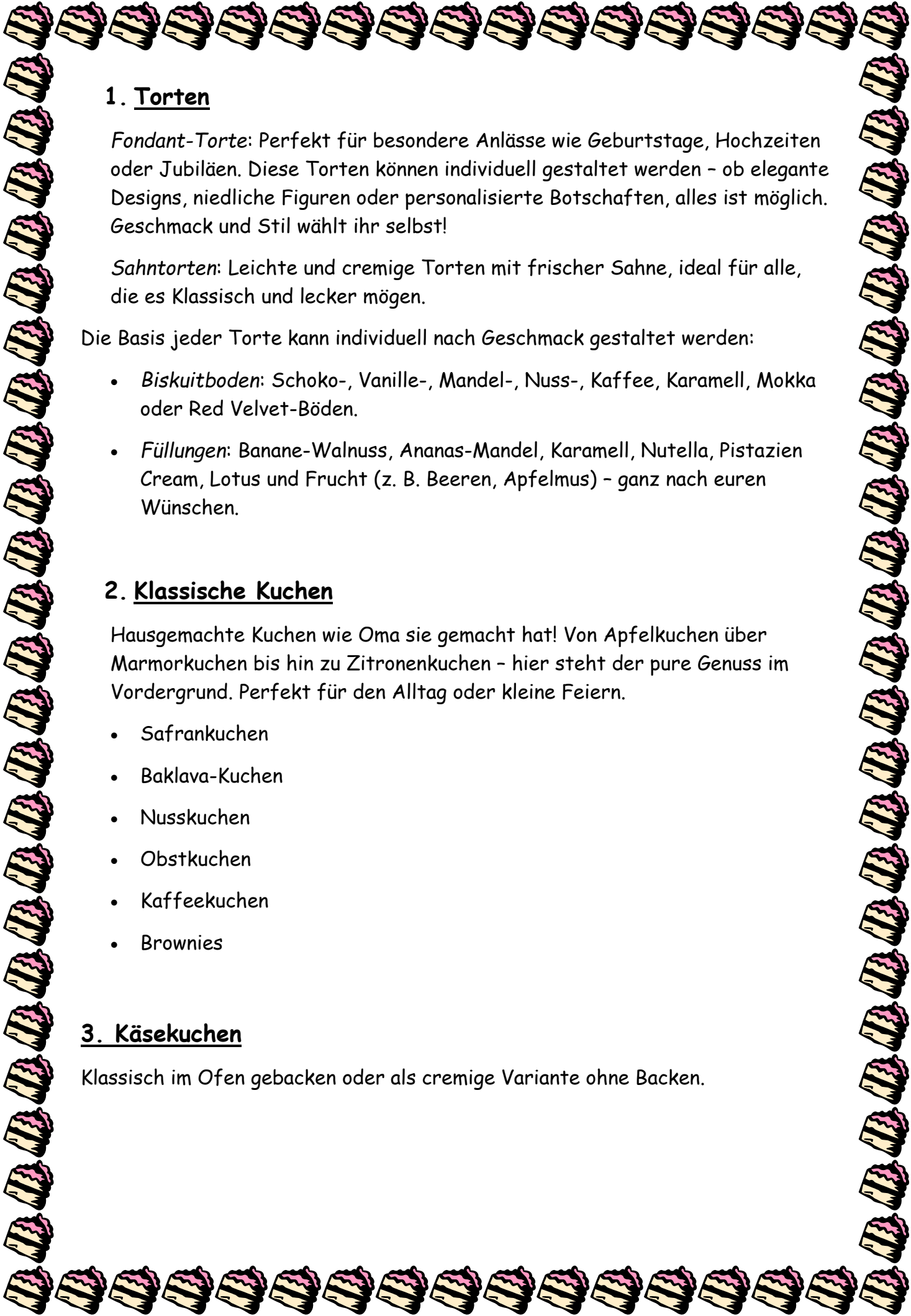




1. Torten

Fondant-Torte: Perfekt für besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten oder Jubiläen. Diese Torten können individuell gestaltet werden - ob elegante Designs, niedliche Figuren oder personalisierte Botschaften, alles ist möglich. Geschmack und Stil wählt ihr selbst!

Sahntorten: Leichte und cremige Torten mit frischer Sahne, ideal für alle, die es Klassisch und lecker mögen.

Die Basis jeder Torte kann individuell nach Geschmack gestaltet werden:

- *Biskuitboden:* Schoko-, Vanille-, Mandel-, Nuss-, Kaffee, Karamell, Mokka oder Red Velvet-Böden.
- *Füllungen:* Banane-Walnuss, Ananas-Mandel, Karamell, Nutella, Pistazien Cream, Lotus und Frucht (z. B. Beeren, Apfelmus) - ganz nach euren Wünschen.

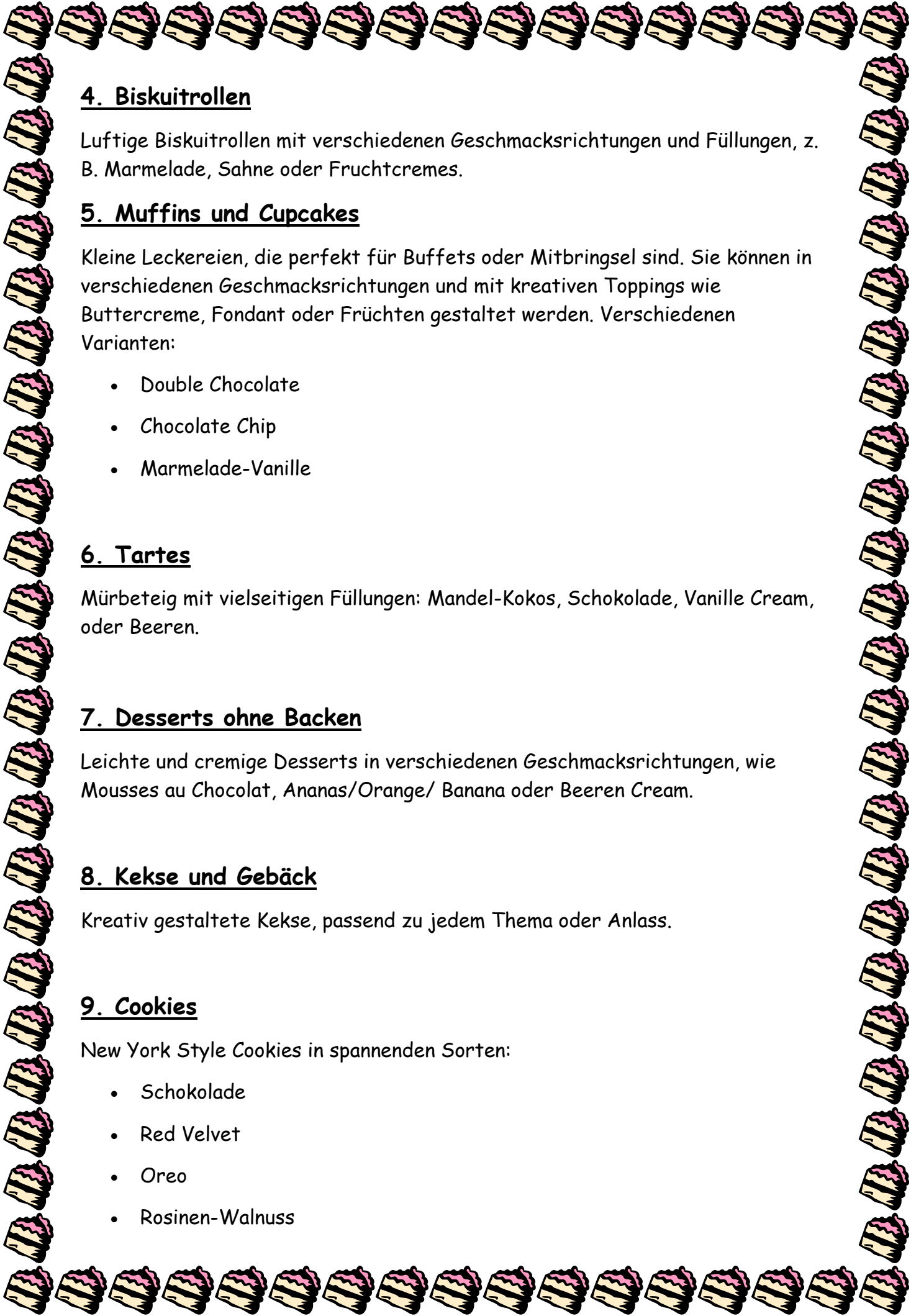
2. Klassische Kuchen

Hausgemachte Kuchen wie Oma sie gemacht hat! Von Apfelkuchen über Marmorkuchen bis hin zu Zitronenkuchen - hier steht der pure Genuss im Vordergrund. Perfekt für den Alltag oder kleine Feiern.

- Safrankuchen
- Baklava-Kuchen
- Nusskuchen
- Obstkuchen
- Kaffeekekuchen
- Brownies

3. Käsekuchen

Klassisch im Ofen gebacken oder als cremige Variante ohne Backen.



4. Biskuitrollen

Luftige Biskuitrollen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Füllungen, z. B. Marmelade, Sahne oder Fruchtcremes.

5. Muffins und Cupcakes

Kleine Leckereien, die perfekt für Buffets oder Mitbringsel sind. Sie können in verschiedenen Geschmacksrichtungen und mit kreativen Toppings wie Buttercreme, Fondant oder Früchten gestaltet werden. Verschiedenen Varianten:

- Double Chocolate
- Chocolate Chip
- Marmelade-Vanille

6. Tartes

Mürbeteig mit vielseitigen Füllungen: Mandel-Kokos, Schokolade, Vanille Cream, oder Beeren.

7. Desserts ohne Backen

Leichte und cremige Desserts in verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie Mousses au Chocolat, Ananas/Orange/ Banana oder Beeren Cream.

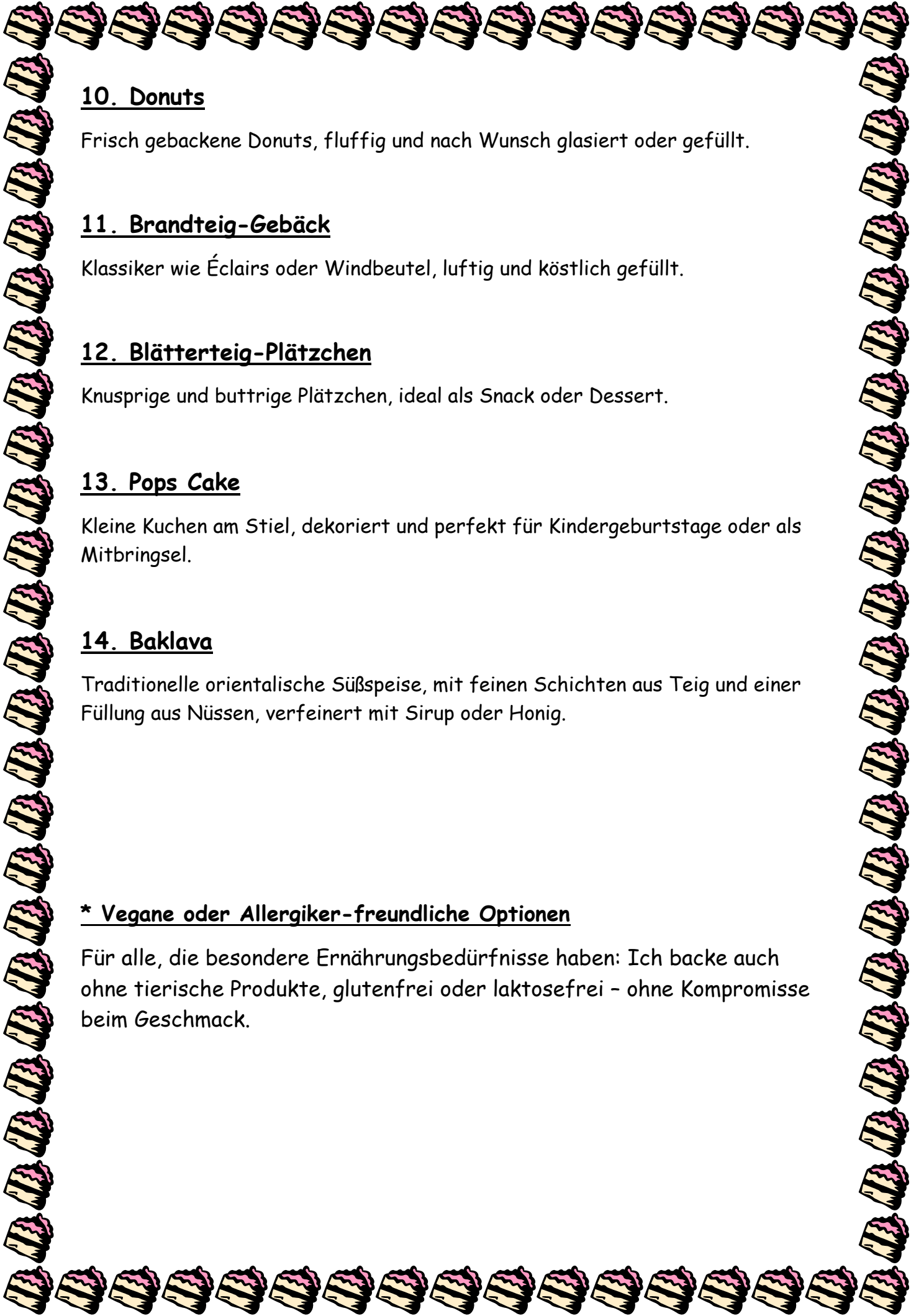
8. Kekse und Gebäck

Kreativ gestaltete Kekse, passend zu jedem Thema oder Anlass.

9. Cookies

New York Style Cookies in spannenden Sorten:

- Schokolade
- Red Velvet
- Oreo
- Rosinen-Walnuss



10. Donuts

Frisch gebackene Donuts, fluffig und nach Wunsch glasiert oder gefüllt.

11. Brandteig-Gebäck

Klassiker wie Éclairs oder Windbeutel, luftig und köstlich gefüllt.

12. Blätterteig-Plätzchen

Knusprige und buttrige Plätzchen, ideal als Snack oder Dessert.

13. Pops Cake

Kleine Kuchen am Stiel, dekoriert und perfekt für Kindergeburtstage oder als Mitbringsel.

14. Baklava

Traditionelle orientalische Süßspeise, mit feinen Schichten aus Teig und einer Füllung aus Nüssen, verfeinert mit Sirup oder Honig.

* Vegane oder Allergiker-freundliche Optionen

Für alle, die besondere Ernährungsbedürfnisse haben: Ich backe auch ohne tierische Produkte, glutenfrei oder laktosefrei - ohne Kompromisse beim Geschmack.



Preisliste

Produkte	Preis (ab)
Fondant Torte	39,99 €
Sahne Torte	29,99 €
Klassische Kuchen	14,99 €
Käsekuchen	19,99 €
Biskuitrollen	14,99 €
Muffins und Cupcake	1,99 € (Pro Stück)
Tarte	24,99 €
Dessert ohne backen	14,99 €
Kekse und Gebäck	0,99 € (Pro Stück)
Cookies	2,99 € (Pro Stück)
Donuts	1,99 € (Pro Stück)
Brandteig-Gebäck	2,99 € (Pro Stück)
Blätterteig- Plätzchen	0,99 € (Pro Stück)
Pops Cake	1,99 € (Pro Stück)
Baklava	1,99 € (Pro Stück)

Meine Kontaktdaten:

Email: tasty.kitchen.1403@gmail.com

Instagram: [tasty.kitchen.1403](https://www.instagram.com/tasty.kitchen.1403)

