

Hinweise zu den Pizzas:

- Bitte verwendet nur den fertigen Pizzateig mit der fertigen Soße (Pizza-Kit aus dem Supermarkt). Beim Käse ist es egal, welche Sorte ihr verwendet.
Wir dürfen leider keine selbst gemachten Teige verwenden, da wir die Allergene und Zusatzstoffe kennzeichnen müssen..
- Bitte liefert die Pizzas **mit Backpapier** drunter ab, damit wir sie von eurem Blech runterziehen können. (Herkömmliche Backbleche passen nicht in den Pizzaofen von Herrn Hellerbrand)
- Pizza Mix bitte nur mit folgenden Zutaten belegen (ebenfalls wegen den Allergenen):
Salami, Schinken, Paprika, Zwiebel
- Die Pizzas können ab 15 Uhr in der Küche vom Gasthaus Hellerbrand abgeliefert werden (Hintereingang im Hof)

Hinweise zu den Mandeln:

- Bitte folgendes Rezept verwenden (Thermomix):

200 g Mandeln (mit Haut), 10 g Butter, 80 g brauner Rohrzucker, 1 Prise Zimt, 10 g Wasser

Mandeln, Butter, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben, 5 Min. Varoma/Linkslauf/Rührstufe rühren

Wasser zugeben und 10-12 Min Varoma/Linkslauf/Stufe 1 (wichtig! Mit aufgesetztem Messbecher!)iterrühren

Die Mandeln sind fertig, wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat

Auf einem Teller verteilen und auskühlen lassen
- Das Rezept ergibt 3 Portionen zu je 100 g
- Bitte verpackt die Mandeln/Walnüsse gleich in handelsübliche Folienbeutel zu je 100 g
- Die Mandeln/Walnüsse können direkt am Stand in der Kirchgasse abgegeben werden.

Bei Rückfragen meldet euch bitte direkt bei Daniela Wiesgickl: 0151/59456534 oder 09438/9416731.