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 zuerst den Käse und dann die übrigen Zutaten (Schinken, Champignons etc) auf die Pizza geben. Wenn der Käse ganz oben liegt, tun wir uns am Stand schwer zu sehen, um welche Pizza es sich handelt…

- 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!) weiterrühren

  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.