

GIPFELI-TOPPINGS

Mit unterschiedlichen Toppings können Sie aus Ihrem Teigling im Handumdrehen eine Vielzahl von Croissant-Kreationen zaubern:

Tigerpaste-Gipfeli

Gegarte Gipfel vor dem Backen mit wenig Tigerpaste bestreichen.

GENUSSWERT: DIE TIGERPASTE GIBT JEDEM GIPFELI ZUSÄTZLICH EINE SALZIG-WÜRZIGE NOTE.

ERFAHREN SIE MEHR
ZUR TIGER PASTE



Dekor- Knuspermischung

UrRoggen Naturale 10-30 %	300 g
Sesam	400 g
Haferflocken	300 g
Gesamtgewicht	1000 g

Alle Zutaten miteinander mischen. Gipfel leicht befeuchten und in der Mischung wenden. Anschliessend garen lassen.



GENUSSWERT: DIE DEKOR-MISCHUNG VERLEIHT JEDEM GIPFELI KNUSPRIG-RÖSTIGE EIGENSCHAFTEN.

Raclette- und Äplergipfel-Snack

TK-Gipfelteiglinge (Butter oder Laugen) kurz antauen lassen und leicht flach drücken.

RACLETTE GIPFEL-SNACK

Ca. 8 g geriebenen Raclettekäse auf die (Laugen-)Gipfel geben. Anschliessend wie gewohnt backen.

ÄPLER-MISCHUNG

Zwiebeln, fein gehackt	100 g
Geräucherter Speck, in feine Würfel geschnitten	100 g
Gruyère Käse, gerieben	100 g
Gesamtgewicht	300 g

Alles mischen und die Gipfeli mit je ca. 8 g Älper-Mischung bestreuen. Anschliessend wie gewohnt backen.



GENUSSWERT: KNUSPRIG, RÖSTIG, URCHIG... DIE WÜRZIGE BESTREUUNG VERLEIHT DEM GIPFELI EINEN KRÄFTIGEN UND AROMATISCHEN CHARAKTER UND MACHT IHN GEFÜLLT ODER UNGEFÜLLT ZUM SPANNENDEN SNACK-GIPFELI.