



so leidenschaftlich
ist Backen und Kochen!

Palmfreie Weihnachtsbäckerei von SENNA

Palmfreie Weihnachtsbäckerei leicht gemacht mit unserem SENNA ZERO Palm Margarine Sortiment!

Dressierte Linzerbäckerei



Zutaten:

750 g SENNA Creme ZERO Palm
300 g Puderzucker
1000 g Mehl (Type W 700)
150 g Eier (3 Stück)
SENN Aroma Vanille
SENN Aroma Zitrone

Zubereitung:

SENN Creme ZERO Palm, Puderzucker und Aromen aufschlagen, die Eier dazugeben und das Mehl einmelieren. Mit einer Sterntülle (Nr. 4) verschiedene Formen spritzen und bei 180 – 200°C ca. 11-12 Minuten backen. Nach dem Backen mit Marmelade doublieren und in Schokolade tunken. Für die dunkle Linzermasse werden 100 g Mehl durch Kakaopulver ersetzt.

SENN Nahrungsmittel GmbH & Co KG

Stockhamnergasse 19, A-1140 Wien, T +43 (0)1 910 42-0,

F +43 (0) 1 910 42-161 (Geschäftsführung), F +43 (0)1 910 42-269 (Verkauf), senna@senna.at

UID-Nr. ATU 43349701, FN 162.895b – HG Wien, DVR-Nummer: 0062766, ARA Lizenznummer: 4272, Zertifiziert nach IFS

Komplementär: SENNA Nahrungsmittel GmbH, Stockhamnergasse 19, 1140 Wien, FN 161.636a – HG Wien

www.senna.at



so leidenschaftlich
ist Backen und Kochen!

Nuss-Nougatkekse



Zutaten:

650 g SENNA Back ZERO Palm
300 g Puderzucker
700 g Mehl, Type W 700
400 g Haselnüsse, gerieben und geröstet
100 g Eier (2 Stück)
5 g SENNA Vanillearoma
5 g SENNA Rumaroma
SENNA Nocciolone zum Doublieren

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. In den Kühler legen und 2-3 Stunden rasten lassen. Auf 3 mm ausrollen und runde Formen ausstechen. Bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Die Hälfte der Kekse mit SENNA Nocciolone bestreichen, danach die andere Hälfte darauf setzen. Mit flüssiger Schokolade glasieren und mit Krokant bestreuen.

SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG

Stockhamnergasse 19, A-1140 Wien, T +43 (0)1 910 42-0,

F +43 (0) 1 910 42-161 (Geschäftsführung), F +43 (0)1 910 42-269 (Verkauf), senna@senna.at

UID-Nr. ATU 43349701, FN 162.895b – HG Wien, DVR-Nummer: 0062766, ARA Lizenznummer: 4272, Zertifiziert nach IFS

Komplementär: SENNA Nahrungsmittel GmbH, Stockhamnergasse 19, 1140 Wien, FN 161.636a – HG Wien

www.senna.at