



Karows feine Rezepte

- Kirsch-Schokomousse mit Rum
- Fruchtiger Sandkuchen
- Gewürzkuchen mit Walnüssen
- Duett aus Karamell und Lebkuchen
- Quarkschnitte Orange-Messina

**Unsere
Backideen**
für Konditoren
und Bäcker

heinrich.karow



Scan mich!

Alle Rezepte von unseren Backprofis für Sie Probe gebacken und verkostet.



Hinter den Kulissen

Eine Bereicherung für unser Team

Was ist der Unterschied zwischen deutscher Backkultur und französischer Pâtisserie? Welche Aromen sollte man immer zu Hause haben und wer steckt eigentlich hinter den neuen Social Media Kanälen?

Eine Antwort auf diese Fragen hatte die neue Konditorin von Karow Aromen. Während die Schau-Backstube fertiggestellt wird, wirbelt Liudmyla Slynko schon darin herum. Wir haben uns mit ihr unterhalten.

Du bist vor 3 Monaten aus der Ukraine nach Deutschland gekommen – wie haben Karow Aromen und du zueinander gefunden?

Als der Krieg in der Ukraine startete, habe ich über Instagram einen Aufruf gestartet und Arbeit gesucht. Da ich dort schon recht viele Kontakte zu Konditoreien hatte, bekam ich verschiedene Angebote von Stuttgart, über Düsseldorf oder sogar für die Schweiz. In der Regel waren das Jobs als Bäckerin oder eben Konditorin. Das Angebot von Karow Aromen war anders. Da wurde jemand gesucht, der sich kreativ ausleben möchte und auch eigene Ideen einbringt. Das hat mich sofort gereizt.

Dann war der Übergang für dich also problemlos?

Nein. Am Anfang war die Situation schon etwas beängstigend. Neu in Deutschland, keine Sprachkenntnisse und natürlich auch nicht so die richtige Ahnung, was da jetzt auf mich, aber auch auf uns als Familie noch alles zukommt.

Hat sich dieses Gefühl seitdem geändert?

Ja und das auch relativ schnell. Als ich hier anfang, waren alle supernett, haben mir Hilfe angeboten und immer zu verstehen gegeben, dass man für mich da ist. Auch jetzt, nach einem Vierteljahr, werde ich fast

noch täglich gefragt, wie es mir geht, ob ich etwas brauche und werde dafür gelobt, wie gut mein Deutsch schon ist. Ich bin wirklich superglücklich, hier sein zu dürfen.

Wie sieht dein Arbeitsalltag jetzt aus?

Ich bin in der glücklichen Lage, dass ich, im Gegensatz zum „normalen Bäckeralltag“, erst um 8 mit der Arbeit beginne. Das ist schonmal ein riesiger Vorteil. Dann bereite ich zweimal die Woche alles für die Verkostung neuer Rezeptideen vor und setze dann das Feedback meiner Kollegen um und versuche die Rezepturen weiter zu verfeinern. Natürlich verbringe ich auch Zeit damit, mir neue, saisonale Torten oder Kuchen auszu-denken, die Arbeitsschritte zu formulieren und Fotos für die Webseite und Social Media zu machen. Es ist echt sehr abwechslungsreich. Das liebe ich.

Rezepte ausdenken, Backen, Fotos machen... Das sind ja eine ganze Reihe an Kompetenzen. Was hast du denn vor deiner Zeit in Deutschland gemacht?

Also ganz ursprünglich habe ich Ökonomie studiert. Aber ich konnte nie besonders gut einfach nur rum-sitzen, deswegen habe ich direkt nach dem Studium eine Ausbildung zur Bäckermeisterin gemacht. Einige meiner Freundinnen hatten auch Kontakt zu Pâtis-serie-Chefs in verschiedenen Ländern, wodurch es dann dazukam, dass ich in Frankreich und Spanien Pâtisserie-Seminare besucht habe. Dort habe ich auch meine Liebe zu Rezepten mit Schokolade entdeckt.

Von der Ukraine über Frankreich und Spanien nach Deutschland. Bei so viel internationaler Erfahrung: Gibt es denn einen entscheidenden Unterschied zwischen der Ukrainischen und Deutschen Backkultur?

Also was für mich mehr oder weniger völlig neu war, ist das Zubereiten von Blechkuchen. Gerade hier bei Karow Aromen wird ja auch viel darauf ausgerichtet, gut nachproduzierbare Kreationen zu entwickeln, damit die Bäckereien unsere Produkte perfekt nutzen können. Das ist spannend für mich, da man komplexe Kombinationen manchmal vereinfachen muss, ohne dabei Einbußen am Geschmack zu machen.

Ich denke, dass es auch bei der Nutzung von Cremes einige Unterschiede gibt. Bei uns wird viel mit Frisch-käse oder Ganache gearbeitet. In Deutschland wird hingegen mehr Sahne oder Buttercreme verwendet.

Was sich aber wahrscheinlich nicht so besonders unterscheidet, ist der Anspruch der Kundinnen und Kunden. Was ist denn deiner Expertise nach die Geheimzutat für Kuchen oder Torten?

Was ich in all den Jahren gelernt habe, ist vor allem eins: was zählt ist die Optik. Die Torte muss auf dem Teller und nach dem Aufschneiden makellos aussehen – quasi zum „Reinbeißen“. Ansonsten ist es wichtig auf verschiedene Texturen zu achten und Aromen miteinander zu kombinieren, die gut harmonieren. Wenn man das beachtet, ist der Kreativität eigentlich keine Grenzen gesetzt.

Wo holst du eigentlich deine Inspiration her?

Hauptsächlich nutze ich dafür das Internet. Auf Insta-gram und Pinterest gibt es wirklich unendlich viele Ideen und Ansätze. Davon lasse ich mich inspirieren und kombiniere das mit dem, was ich gut kann und was meiner Meinung nach gut zusammenpasst.



Liudmyla Slynko

Anwendungstechnikerin
Konditorei

Hinter den Kulissen

Und deine Kollegen sind dann immer sofort begeistert?

Nicht immer. Hier hat wirklich jeder Ahnung, von dem was er macht und kann mir dann gutes Feedback geben. Das ist sehr wertvoll für mich und ich lerne fast jeden Tag Neues dazu. Dann heißt es eben immer mal wieder: neu ausprobieren, umschreiben und verfeinern bis alle zufrieden sind. Manchmal gelingt mir das im ersten Versuch, manchmal muss ich aber eben auch zwei- bis dreimal nachjustieren.

Hast du eigentlich schon immer mit Aromen und Dessertpasten gearbeitet?

Ja, das ist eigentlich Routine. Die Produkte von Karow Aromen sind dafür auch echt gut geeignet. Bevor man sich ein Kilo Erdbeeren kauft, püriert und daraus eine Füllung oder ähnliches macht, kann man genauso gut die Erdbeerpaste nehmen. Das ist weniger aufwändig und genauso lecker. Darauf kommt es ja an.

Welche Karow-Produkte sollten denn deiner Meinung nach in keiner Küche fehlen?

Für mich ist das ganz klar die Vanille-Paste und die Tonkabohnenpaste. Vor allem die Tonkabohne gibt den Rezepten meist das gewisse Extra. Ansonsten kommt es natürlich darauf an, was jemand mag. Wenn du Maracuja liebst, kann ich dir zum Beispiel die Dessertpaste Pfirsich-Maracuja empfehlen.

Zum Abschluss wäre es noch interessant zu erfahren worauf du dich freust, wenn du auf deine zukünftige Zusammenarbeit mit Karow Aromen blickst.

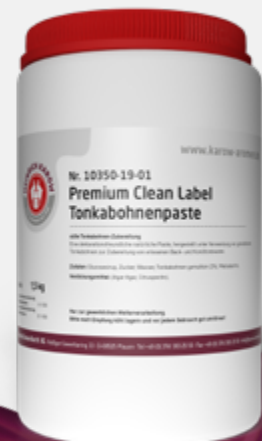
Also erstmal haben wir ja jetzt die neue Schau-Backstube. Das ist echt Wahnsinn, welche Möglichkeiten wir damit haben. Schulungen, Youtube-Tutorials oder Verkostungen. Ich denke, da kommen einige spannende Monate auf uns zu.



Können wir uns eigentlich auch auf Ukrainische Rezepte freuen?

Klar, ich kann mir schon vorstellen, ein wenig meiner Kultur mit einfließen zu lassen. Für den Herbst schwebt mir da zum Beispiel eine Variante des Apfelkuchens vor. Aber erstmal möchte ich mich darauf konzentrieren, mit meiner Arbeit die Abläufe hier bestmöglich zu unterstützen.

Liudmyla's Produktempfehlung für den Herbst:



Art.-Nr.: 10350
**Premium Clean Label
Tonkabohnenpaste**

Süße Tonkabohnen-Zubereitung
• Gebindegröße 1,5 kg

Karows feine Produkte

Unsere Neuheit

NEU



Art.-Nr.: 10356

Dessertpaste Lebkuchen

Zubereitung Typ Lebkuchen

- back- und froststabil
- Gebindegröße 1,5 kg
- Dosierung 10 - 30 : 1000 g



Karows feine Rezepte

Kirsch-Schokomousse mit Rum

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Kirsch-Schokomousse mit Rum



Zusatzinformation

Stellen Sie den Kirschgelee sowie die dunkle Spiegelglasur und die Chantilly-Creme am Tag zuvor her.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und diesen für 1–2 h in die Kühlung geben. Den durchgekühlten Mürbeteig mit einer groben Reibe reiben und in einem 26 er Ring gleichmäßig verteilen.

Backzeit: 20 – 25 Minuten, Backtemperatur: 160 °C

Schritt 2

Den Marzipan mit Butter, Zucker, Salz und der **Vanillepaste** schaumig aufschlagen, das Vollei nach und nach zugeben und weiter aufschlagen, bis die Masse „Stand“ hat. Mehl mit Backpulver und dem Kakaopulver sieben und unter die Masse rühren. Verwenden Sie einen 24 er Ring.

Backzeit: 20 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Zutaten

Dunkler Knusperboden

Butter	0,060 kg
Zucker	0,060 kg
Mandeln, gemahlen	0,060 kg
Weizenmehl Type 405	0,045 kg
Kakaopulver	0,018 kg

Gesamt 0,243 kg

Biskuit

Marzipanrohmasse	0,050 kg
Butter	0,060 kg
Zucker	0,060 kg
Salz	0,001 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,005 kg
Vollei	0,060 kg
Weizenmehl Type 405	0,065 kg
Backpulver	0,003 kg
Kakaopulver	0,012 kg

Gesamt 0,316 kg

Kirsch-Schokomousse mit Rum



Arbeitsschritte

Schritt 3

Gelatine einweichen. Die Mascarpone mit Zucker und der **Kirschpaste** glatt rühren. Die Gelatine auflösen, die Sahne leicht aufschlagen und mit der Gelatine verrühren. Beide Massen nun miteinander vermischen, in einen mit Frischhaltefolie innen eingeschlagenen 24er Ring einfüllen und einfrieren.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Die Kirschen mit Zucker und der **Dessertpaste Kirsche** erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Gelatine darin auflösen. Die noch warme Masse in einen mit Frischhaltefolie innen eingeschlagenen 24er Ring einfüllen und einfrieren.

Schritt 5

Gelatine einweichen. Milch mit Sahne (1) und dem **Glucosesirup** aufkochen, über die Kuvertüre/Kakaobutter gießen, das **Rum-Aroma** und die Gelatine zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, die Sahne (2) leicht aufschlagen und unter die Schokomasse ziehen.

Schritt 6

Gelatine einweichen. Wasser und Zucker auf 120 °C erhitzen, parallel die Sahne und den **Glucosesirup** aufkochen. Beide Massen nach und nach miteinander vermischen. Das Kakaopulver und die Gelatine zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend in der Kühlung für mindestens 12h stabilisieren lassen. Vor der Verarbeitung auf ca. 35 °C erwärmen.

Aufbau

Einen 26er Ring mit Frischhaltefolie innen einschlagen und $\frac{3}{4}$ der Schokomousse einfüllen. Das gefrorene Kirschgelee und einen dünnen dunklen Biskuit einlegen, die restliche Schokomousse darüber verteilen und glatt streichen, zuletzt den restlichen Biskuit einlegen. Die Form einfrieren, danach auf ein Abtropfgitter stürzen und mit der dunklen Spiegelglasur übergießen. Zuletzt mit der aufgeschlagenen Vanille-Chantilly dekorieren, die Torte auf den Knusperboden setzen und nochmals kühl stellen.

Zutaten

Kirschmousse	
Mascarpone	0,220 kg
Puderzucker	0,070 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,060 kg
Gelatine	0,004 kg
Sahne	0,260 kg

Gesamt 0,614 kg

Kirschgelee	
TK-Sauerkirschen, aufgetaut	0,330 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,012 kg
Zucker	0,045 kg
Gelatine	0,006 kg

Gesamt 0,393 kg

Schokomousse	
Sahne (1)	0,120 kg
Vollmilch	0,050 kg
Karow Glucosesirup	0,010 kg
Dunkle Kuvertüre	0,235 kg
Kakaobutter	0,025 kg
Sahne (2)	0,300 kg
Karow Rum-Aroma, natürlich	0,020 kg
Gelatine	0,007 kg

Gesamt 0,767 kg

Dunkle Spiegelglasur	
Zucker	0,280 kg
Wasser	0,070 kg
Sahne	0,210 kg
Karow Glucosesirup	0,110 kg
Kakaopulver	0,080 kg
Gelatine	0,011 kg

Gesamt 0,761 kg

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de





Karows feine Rezepte

Fruchtiger Sandkuchen



Karow Dessertpaste Banane

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Fruchtiger Sandkuchen



Zusatzinformation

Sie benötigen für dieses Rezept ausreichend reife Bananen.

Die Rezeptur lässt sich auch wunderbar mit anderen Geschmacksrichtungen aus dem Hause Karow kombinieren, wie z. B. **Cappuccino-Creme**, **Pistazienpaste**, **Karamellpaste** oder auch unserer **Nusspaste**. Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

Arbeitsschritte

Schritt 1

Lassen Sie den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und fügen Sie die Butter nach und nach hinzu, zuletzt mit der **Tonkabohnenpaste** verfeinern.

Schritt 2

Butter mit Zucker und Salz schaumig aufschlagen, das Vollei nach und nach zugeben und weiter aufschlagen, zuletzt die **Tonkabohnenpaste** und die **Bananenpaste** unterarbeiten. Das Weizenmehl mit dem Backpulver sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln und der Vollmilch wechselweise unterheben. Legen Sie ein Schnittenblech mit Backpapier aus, fetten Sie die Ränder und gießen Sie den heißen Karamell ein. Legen Sie nun halbierte Bananen gleichmäßig in den Karamell und füllen Sie die Sandmasse ein.

Backzeit: 35 – 45 Minuten, Backtemperatur: 180 °C

Veredelung

Stürzen Sie den abgekühlten Kuchen aus der Form, entfernen Sie das Backpapier und sieben Sie den Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker oder süßem Schnee ab.

Zutaten

Karamell	
Zucker	0,350 kg
Butter	0,110 kg
Karow Premium	
CL Tonkabohnenpaste	0,005 kg
Gesamt	0,465 kg

Sandmasse Banane	
Butter	0,380 kg
Brauner Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Vollei	0,380 kg
Karow Premium	
CL Tonkabohnenpaste	0,025 kg
Karow Dessertpaste Banane	0,050 kg
Weizenmehl Type 405	0,530 kg
Backpulver	0,018 kg
Mandeln, gemahlen	0,150 kg
Vollmilch	0,380 kg
Gesamt	2,295 kg



Karow Dessertpaste Banane
Art.-Nr.: 10162

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Gewürzkuchen mit Walnüssen

Karow Sahne-Karamell-Topping

Karow Dessertpaste
Lebkuchen

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Gewürzkuchen mit Walnüssen



Zusatzinformation

Sie benötigen für dieses Rezept einen vorgebackenen Mürbeteigboden sowie 0,200 kg Walnussbruch und 0,900 kg Birnen aus der Konserve!

Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter mit Zucker und Salz schaumig aufschlagen, nach und nach das Vollei zugeben und weiter aufschlagen, zuletzt die **Lebkuchenpaste** einarbeiten. Das Weizenmehl mit Kakaopulver, Weizenstärke und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Vollmilch unter die Masse ziehen. Verteilen Sie nun die Hälfte des Walnussbruches gleichmäßig auf dem vorgebackenen Mürbeteigboden und füllen Sie die Masse ein. Die Birnenhälften gleichmäßig darauf verteilen und mit dem restlichen Walnussbruch dekorieren.

Backzeit: 35 – 45 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Veredelung

Den ausgekühlten Kuchen nach dem Backen mit unserem **Sahne-Karamell-Topping** dekorieren.

Zutaten

Gewürzkuchenmasse	
Butter	0,410 kg
Zucker	0,460 kg
Salz	0,002 kg
Vollei	0,410 kg
Karow Dessertpaste Lebkuchen	0,100 kg
Weizenmehl Type 405	0,410 kg
Weizenstärke	0,210 kg
Kakaopulver	0,120 kg
Backpulver	0,016 kg
Vollmilch	0,200 kg
Gesamt	2,338 kg



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Sahne-Karamell-Topping
Art.-Nr.: 10116

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Duett aus Karamell und Lebkuchen



Karow Karamellpaste

Karow Dessertpaste Lebkuchen

Duett aus Karamell und Lebkuchen



Arbeitsschritte

Schritt 1

Aus allen Zutaten, bis auf die gehackten Haselnüsse, einen Mürbeteig herstellen, danach für ca. 1 Stunde kühlstellen. Den Mürbeteig auf das Maß von 60x40 cm ausrollen und in zwei mit Backpapier vorbereitete Bleche von 60x20 cm einlegen, zuletzt die gehackten Haselnüsse gleichmäßig aufstreuen.

Backzeit: 25 Minuten, Backtemperatur: 165 °C

Schritt 2

Vollmilch, Wasser, Salz, Zucker und Butter aufkochen, das Weizenmehl einarbeiten und die Masse abrösten, danach kurz auskühlen lassen. Das Vollei nach und nach einarbeiten, dann die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer 10er Lochtülle auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech zu kleinen Windbeuteln aufdressieren.

Backzeit: ca. 40 Minuten, Backtemperatur: 165 °C

Schritt 3

Die Maisstärke in etwas kalter Milch aufschlänmen und mit allen weiteren Zutaten zu einem Pudding aufkochen, danach auskühlen lassen.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen, Gelatine darin auflösen und mit dem Karamellpudding verrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Puddingmasse ziehen.

Aufbau

Die Mini-Windbeutel mit Karamellpudding füllen und auf dem ersten Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen, sodass pro Schnittenstück jeweils zwei Windbeutel zu sehen sind. Die Karamellmousse einfüllen, gleichmäßig verteilen und den zweiten Mürbeteigboden mit den Nüssen nach oben auflegen, danach die Schnitte auskühlen lassen.

Zutaten

Mürbeteig	
Butter	0,700 kg
Puderzucker	0,250 kg
Salz	0,004 kg
Weizenmehl Type 405	0,720 kg
Karow Dessertpaste Lebkuchen	0,080 kg
Haselnüsse, gehackt	0,200 kg

Gesamt 1,954 kg

Mini-Windbeutel	
Vollmilch 3,5 %	0,100 kg
Wasser	0,150 kg
Zucker	0,010 kg
Salz	0,005 kg
Butter	0,100 kg
Weizenmehl Type 405	0,160 kg
Vollei	0,250 kg

Gesamt 0,775 kg

Karamellpudding	
Vollmilch 3,5 %	0,800 kg
Sahne	0,400 kg
Zucker	0,400 kg
Eigelb	0,240 kg
Maisstärke	0,080 kg
Karow Karamellpaste	0,060 kg
Butter	0,080 kg

Gesamt 2,060 kg

Mousse Karamell	
Karamellpudding	1,000 kg
Weißer Kuvertüre	0,400 kg
Gelatine	0,020 kg
Sahne	0,800 kg

Gesamt 2,220 kg



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Quarkschnitte Orange-Messina



Rezept für ein Blech mit 60x20 cm Durchmesser

Quarkschnitte Orange-Messina



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie einen vorgebackenen Mürbeteigboden von 60 x 20 cm.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse kurz verrühren und auf den vorgebackenen Mürbeteigboden aufstreichen.

Backzeit: 20 Minuten, Backtemperatur: 160 °C

Schritt 2

Die Maisstärke in dem Wasser aufschlämmen und wie gewohnt aus allen Zutaten einen Krem kochen.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Den **Eierlikör** leicht erwärmen, die Gelatine und den Puderzucker darin auflösen, zuletzt die aufgeschlagene Sahne nach und nach unterziehen.

Schritt 4

Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Mit einem Stabmixer emulgieren, das Speiseöl hinzufügen und nochmals mit dem Stabmixer emulgieren.

Aufbau

Die warme Orangenfüllung auf die gebackene Käsemasse aufstreichen und auskühlen lassen, danach die Eierlikörmousse einfüllen, mit einem Kammschaber abziehen und wieder kühlstellen. Zuletzt den noch flüssigen Schokoüberzug aufgießen und die Sahneschnitte nochmals kühl stellen.

Zutaten

Frischkäsefüllung

Friskkäse Doppelrahmstufe	0,730 kg
Puderzucker	0,100 kg
Maisstärke	0,050 kg
Vollei	0,100 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,015 kg
Salz	0,002 kg
Butter, flüssig	0,050 kg

Gesamt 1,047 kg

Orangenfüllung

Orangen Direktsaft	0,275 kg
Wasser	0,275 kg
Zucker	0,150 kg
Maisstärke	0,090 kg
Karow Orangenpaste	0,040 kg
Karow Fruchtsäure	0,005 kg
Butter	0,040 kg

Gesamt 0,875 kg

Mousse Eierlikör

Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,100 kg
Karow Eierlikör	0,120 kg
Gelatine	0,024 kg

Gesamt 1,244 kg

Schokoüberzug

Dunkle Kuvertüre	0,150 kg
Sahne	0,150 kg
Speiseöl	0,025 kg

Gesamt 0,325 kg



Karow Orangenpaste
Art.-Nr.: 10196

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Produktverzeichnis

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556



Karow Dessertpaste Banane
Art.-Nr.: 10162

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Sahne-Karamell-Topping
Art.-Nr.: 10116



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394



Karow Orangenpaste
Art.-Nr.: 10196

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702



Sören Röpke
Bäckermeister u.
Fachberater

Unser Bäckermeister
und sein Team haben
exklusiv für Sie
alle Rezepte Probe
gebacken und
verkostet.

Sie haben Fragen zu den Rezepten?

Kontaktieren Sie uns:

Heinrich Karow Nachf. KG · Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59 · info@karow-aromen.de

www.karow-aromen.de



Produktverzeichnis

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556



*Kirsch-Schokomousse
mit Rum*

Karow Dessertpaste Banane
Art.-Nr.: 10162

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350



Fruchtiger Sandkuchen

Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Sahne-Karamell-Topping
Art.-Nr.: 10116

*Gewürzkuchen
mit Walnüssen*



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394



*Duett aus Karamell
und Lebkuchen*

Karow Orangenpaste
Art.-Nr.: 10196

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702



*Quarkschnitte
Orange-Messina*

Sie haben Fragen zu den Rezepten?

Kontaktieren Sie uns:

Heinrich Karow Nachf. KG • Reißiger Gewerbering 33 • D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 • Fax +49 (0) 3741 383 25 59 • info@karow-aromen.de

Marie-José Janssen

Natural Flavour Company • Paddestoelenlaan 69 • 3903 GE Veenendaal
Tel.: +31 (0) 630 330 133 • info@naturalflavourcompany.nl

Sören Röpke

Bäckermeister u.
Fachberater

Unser Bäckermeister
und sein Team haben
exklusiv für Sie
alle Rezepte Probe
gebacken und
verkostet.



www.karow-aromen.de

Produktverzeichnis

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556



Karow Dessertpaste Banane
Art.-Nr.: 10162

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Sahne-Karamell-Topping
Art.-Nr.: 10116



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394



Karow Orangenpaste
Art.-Nr.: 10196

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702



Sie haben Fragen zu den Rezepten?

Kontaktieren Sie uns:

Heinrich Karow Nachf. KG · Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59 · info@karow-aromen.de

Wolfgang Rieser

Rieser GmbH · Süd-Ost Gasse 7 · A-7210 Mattersburg
Tel.: +43 (0) 262 667 808 0 · Fax +43 (0) 262 667 808 08 · office@rieser-gmbh.at

Sören Röpke

Bäckermeister u.
Fachberater

Unser Bäckermeister
und sein Team haben
exklusiv für Sie
alle Rezepte Probe
gebacken und
verkostet.



www.karow-aromen.de