

# Weihnachtsgauben

## Bûche de Noël

ca. 6-8 Portionen - 45,-€

Haselnussmousse, Himbeer-Cranberry-Kompott, Haselnusskrokant, Baumkuchenböden, Schokoglasur



## Couronne de Noël

ca. 4-6 Portionen - 40€

Vollmilchschokomousse, Salzkaramell, Walnusskrokant, Zartbitterganache, Walnussboden, dunkelgrüne Glasur aus weißer Schokolade

## Gâteau de Noël

ca. 6-8 Portionen - 50€

ca. 12-14 Portionen - 70€

Joghurtmousse, Weihnachtskompott aus Beeren, Orangen & Gewürzen, Florentiner crunch, Brownieböden





# Frollein Zuckerfee

Pâtisserie & Konditorei

## Törtchen

5,20€/Stk.

### Überraschungsbissen

2er: 10,- €, 3er: 15,- €

4er: 20,- €, usw ...

Stellt eure Auswahl selbst zusammen  
oder lasst euch überraschen!

### Tropical Christmas

Maracuja-Quarkmousse, Himbeeren,  
Vanillebiskuit

### Weihnachtsträumchen

Vanille-Mascarpone-Mousse,  
Apfel-Vanille-Kompott, Spekulatius-  
böden, Weiße Schokoglasur

### Fairytale of New York

Cheesecake, Mandelkeksboden,  
Himbeergelee

### Christbaumkugeltorte

Mandeltartelette, Salzkaramell,  
Zartbitterganache,  
Cashew-Hafer-Crunch,  
Brombeer-Cassis-Kompott,  
Marzipanmousse

### Vegan Christmas

Mousse von der Acaibeere,  
Pistazienkuchen, Limetten-Frosting

### Festtagschokolade

Zartbittermousse, Vollmilchmousse,  
Brownieboden, Schokoglasur

### Cinnamendream

Zimt-Mascarpone-Mousse,  
Kirschkompott, Mandelboden

### Baumkuchlein

Tonkabohnenmousse,  
Walnusskrokant,  
Baumkuchenrand & Boden

### Mini Bûche de Noël

Haselnussmousse,  
Haselnusskrokant,  
Baumkuchenböden, Schokoglasur

### Tannenbäumchen

Joghurtmousse, Beeren-  
Orangen-Gewürz-Kompott,  
Pinienkernkrokant,  
Pumpernickelboden

Bestellungen bis zum 19.12.2025  
per Mail an [info@frollein-zuckerfee.de](mailto:info@frollein-zuckerfee.de) oder im Laden!

Abholungen am 24.12.2025 zwischen 10 und 11 Uhr.  
Bezahlung in bar oder mit Karte!

Berrenratherstraße 137 | 50937 Köln | [www.frollein-zuckerfee.de](http://www.frollein-zuckerfee.de)