

Das Set mit drei Ausstechern in Form der Veeh-Harfe für Kekse oder Plätzchen wurde exklusiv für uns in Deutschland hergestellt. Die Ausstecher sind aus Edelstahl und können in der Spülmaschine gereinigt werden.



Veeh-Harfe® Plätzchen

Kaffee und Kuchen, von Inge Veeh serviert: Beste Erinnerung an den Besuch eines Kurses oder eines Hofkonzertes in Gülchsheim. Die Rezepte für den „Apfelplotz“ und andere Leckereien wanderten aus der Küche von Inge Veeh in so manches Haus.

Heute bietet Ihnen Inge Veeh aus ihrer Backstube zwei Rezepte für Plätzchen an und dazu drei „Ausstecherle“ in der Form von Veeh-Harfen.

Beim Nachbacken werden Ihnen viele, schöne Erinnerungen mit der Veeh-Harfe in den Sinn kommen. Schenken Sie mit den Plätzchen Ihre Erinnerungen wohlschmeckend weiter. Oder, naschen Sie selbst.



Hermann Veeh GmbH & Co.KG
Ochsenfurter Straße 32b, 97258 Hemmersheim
Tel.: 09335 9971952
Fax: 09335 998828

info@hermann-veeh.de | www.hermann-veeh.de



Veeh-Harfen-Gebäck (süß)

Zutaten:

100gr Butter, 250gr Zucker

1 Ei, 2 Eßl. dicken sauren
Rahm, 1 Vanillz. 1 Prise Salz

Schaummasse aus den
gemixten Zutaten herstellen

dann 500gr Mehl und 1/2
Bachin dazugeben, durchkneten

2 Stunden kalt stellen

2 messerrücken dick ausrollen
und Formen ausstechen
mit Ei bestreichen.

Decorieren nach Belieben

süß

Inge Veeh

empfiehlt ihr Lieblingsrezept,
süß oder pikant
mit Veeh-Harfen „Ausstecherle“.



pikant

Veeh-Harfen-Gebäck (pikant)

Zutaten:

200gr Mehl, 150gr geriebenem
Bergkäse, 100gr Butter

1 Prise Salz + Zucker, etwas Muskat

Die Zutaten rasch zusammen
kneten, kalt stellen

1/2cm dick ausrollen, Formen
ausstechen, mit Ei bestreichen,
mit Kümmel oder Sesam

bestreuen, bei 150° backen.

Paßt gut zu einem

Glas Wein