

Nicole's Backstube

Original Deutsche Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

*Mijn passie - authentieke, ambachtelijke taart bereiden.
Een kwaliteitsproduct voor puur genot.*

Verleidende vanille, prikkelend frisse citroen, sappige frambozen, zoete aardbeien, smakelijke mango en veel ander aromatisch fruit. Luchtige crèmes, krokante amandel schaaaf en fijne marsepein.

Nicole's Backstube staat voor puur handwerk, voor authentieke Duitse taart en banket met de beste ingrediënten die je echt nog kunt proeven. U wilt er elke keer weer van genieten!

Laat u zich door mijn assortiment van geselecteerde deliciëuze creaties inspireren. Enkele zijn seizoensgebonden, de meeste het gehele jaar door beschikbaar. Mijn creaties zijn verschillend van karakter, exquise, feestelijk, rustiek, verleidend en allemaal tongstrelend lekker.

Het adres voor origineel ambachtelijke Duitse bakkunst

Nicole Neijts





Malakoff Torte

- ❖ Vanille krokant en biscuit bodem.
- ❖ Gevuld met vers gebakken lange vingers, Marasquin likeur en crème Malakoff.
- ❖ Knapperig gebruide amandel schaaf.
- ❖ Fijne julienne van sinaasappel.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ 26,50 Euro

Herren Torte

- ❖ Het vlaggenschip onder de luxe taarten.
- ❖ Gevuld met fijne truffelcrème en friszoete vossenbessen compote.
- ❖ Omhuld met Zwitserse patissier chocolade over een kleedje fijne Duitse marsepein.
- ❖ Bestrooid met vers gemalen pistachenoten.
- ❖ In kleinere porties gesneden verrukkelijk als dessert taart.
- ❖ Uitsluitend verkrijgbaar buiten het zomer seizoen.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ 26,50 Euro





Erdbeer-Sahne-Torte

- ❖ Een taart zoals een heerlijk lange zomerdag; luchtig, zinnelijk en vol genot.
- ❖ Twee verschillende lekkere bedjes van deeg, de een subtiel knapperig, de ander zeer fluweel zacht.
- ❖ Knapperig gebruide amandel schaaf siert de rand.
- ❖ Verse sappige zoete aardbeien verwerkt tot een smakelijke crème dit alles wordt bekroond met veel geurige vers geplukte zomerkoninkjes.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ Uitsluitend verkrijgbaar tijdens het aardbeien seizoen.
- ❖ 26,00 Euro

Lübecker Marzipan Torte

- ❖ Deze feestelijke taart komt uit de historische stad Lübeck, de stad van marsepein in het noorden van Duitsland.
- ❖ Omhuld met een per hand gerold kleedje fijne Duitse marsepein.
- ❖ Gevuld met geurige hazelnootcrème.
- ❖ Verse stukjes walnoot en feestelijke zilveren pareltjes.
- ❖ Uitsluitend verkrijgbaar buiten het zomer seizoen.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ 26,50 Euro





Feine Mango Stracciatella Torte

- ❖ Deze creatie luidt de zomer pas echt in;
- ❖ Honingzoet sappige mango versmelt met fluweelzacht biscuit chocolade deeg.
- ❖ Knapperige stracciatella chips en luchtige chocolade crème.
- ❖ Topping van lekker geapricoteerde verse mango slices.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ Uitsluitend verkrijgbaar in het voorjaar en zomerseizoen.
- ❖ 25,50 Euro

Schwarzwälder Kirsch Torte

- ❖ Het recept is in 1915 in Bad Godesberg bedacht en kwam pas in 1934 in een kookboek voor.
- ❖ Luxe taart bestaande verschillende exquisite lagen chocolade deeg.
- ❖ Gegarneerd en gevuld met veel sappige kersen.
- ❖ Geparfumeerd met een Original Kirschwasser.
- ❖ Topping van chocolade houtspaanders.
- ❖ De absolute klassieker onder de Duitse bakkunst; u haalt het Zwarte Woud in huis.
- ❖ Voor 16 personen.
- ❖ 26,00 Euro



Apfeltorte mit Rumrosinen und Marzipan



- ❖ Op deze creatie ben ik erg trots omdat het vooraanstaand Duits vrouwen magazine Brigitte dit recept in 2009 uit meer dan 100 inzendingen met de 1^e prijs bekroond heeft.
- ❖ Deze appeltaart is echt heel bijzonder en kan ik u hem van harte aanbevelen.
- ❖ Bijna zo hoog als een kasteelmuur en tot boven gevuld met heerlijk sappige appelschijfjes, rum rozijnen en op de bodem een lekkere laag Duitse marsepein.
- ❖ Onweerstaanbaar genot met een bolletje kaneel ijs of een dikke dot slagroom.
- ❖ Gewicht: ~ 2.200 gram
- ❖ Voor 12 tot 14 personen.
- ❖ 22,00 Euro

Cappuccino Torte

- ❖ De naam zegt het al; een grootse taart gevuld met delicioze ingrediënten die Italië zo uniek maakt.
- ❖ Het is een taart voor echte koffie liefhebbers.
- ❖ Geparfumeerd met verse Italiaanse espresso.
- ❖ Gegarneerd en gevuld met geurende Amarettini koekjes.
- ❖ Chocolade koffieboontjes kronen de taart.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ 25,50 Euro





Himbeer-Weisse Schoko Cheese-Cake

- ❖ Tong smeltende vulling van witte Zwitserse chocolade, crème kaas en andere delicate ingrediënten.
- ❖ Krokante bodem bedekt met donkere chocolade.
- ❖ Topping met veel fris fruitige frambozen.
- ❖ De rollercoaster voor je smaakpapillen!
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ 25,50 Euro

Luxe Schokoladen Orangen Torte

- ❖ Chocolade deeg geperfumeerd met vers sinaasappelsap, stukjes sinaasappel en bruine rum.
- ❖ Vulling van chocolade crème en verse room.
- ❖ Feestelijke creatie die erg geliefd is als desserttaart.
- ❖ Uitsluitend verkrijgbaar buiten het zomer seizoen.
- ❖ Voor 12 tot 16 personen.
- ❖ 24,00 Euro





Adventstorte

- ❖ Krokante bodem met een laag chocolade.
- ❖ Mascarpone crème, koekkruiden en honing.
- ❖ Verse peer en sinaasappel partjes.
- ❖ Witte chocolade spaanders.
- ❖ Gehele jaar door verkrijgbaar.
- ❖ Voor 12 personen.
- ❖ 23,00 Euro

Klassische Käse Sahne Torte

- ❖ Duitse taart klassieker in topvorm
- ❖ Krokante vanillebodem, abrikozen compote
- ❖ Luchtige roomvulling, dubbele Wiener bodem
- ❖ Verleidend van smaak, tongstrelend lekker
- ❖ Voor 10 personen.
- ❖ 23,50 Euro





Oma's Blaubeer Kuchen

- ❖ Met Oma's Blaubeer Kuchen proef je al het goede van het land.
- ❖ Met veel vers geplukte blauwe bosbessen vol sappig en friszoet.
- ❖ Een heerlijk gebakken room/kwark taart met een lekker vleugje vanille.
- ❖ Veredeld met amandel schaaaf.
- ❖ Voor 12 personen.
- ❖ 22,00 Euro

Rotkäppchen Torte

- ❖ Twee smaken cakedeeg gevuld met sappige kersen
- ❖ Feestelijk frisse crème met bourbon vanille
- ❖ Gelee spiegel van kersensap
- ❖ Erg geschikt voor kinderverjaardagen
- ❖ Voor 10 personen.
- ❖ 23,50 Euro



Tränchen Torte

- ❖ Een verrassende combinatie;
- ❖ Originele Duitse kwarktaart gevuld met sappige partjes mandarijn.
- ❖ Luchtige meringue en gouden traantjes geven de taart een heel feestelijk karakter.
- ❖ De traantjes blijven Nicole's geheim ...
- ❖ Voor 12 personen.
- ❖ 21,00 Euro





Altdeutsche Käsekuchen

- ❖ Echte Duitse klassieker met verse kwark en vanille combineert subtiel zoet met fris.
- ❖ Ook wel 'Quark Torte' of 'Quark Kuchen' genoemd, de vulling smelt op de tong.
- ❖ Naar wens veredeld met geurig gebruinde amandel schaaf.
- ❖ Afbeelding is zonder amandel schaaf.
- ❖ Voor 12 personen.
- ❖ 18,00 Euro

Amandel Amarettini Cheese Cake

- ❖ Gebakken cheese cake met tongstrelend zachte vulling.
- ❖ In Amaretto likeur gedoopte Amarettini koekjes en bourbon vanille.
- ❖ Een wolkig luchtige laag baïser bestrooid met Amarettini koekjes en amandel flakes die de taart subtiel afronden.
- ❖ Voor 12 personen.
- ❖ 22,00 Euro





Apfel Krümmel Blechkuchen

- ❖ Lekker vol met appelschijfjes gevulde plaattaart
- ❖ Bodem van gistdeeg, kruimel topping.
- ❖ Sappig en krokant genot in een !
- ❖ Voor 20-32 personen.
- ❖ 23,50 Euro



Mandarinen-Sahne Blechkuchen

- ❖ Deze bakplaattaart heeft het helemaal;
- ❖ Deelt erg goed uit en smaakt heerlijk frisfruitig.
- ❖ Ideaal voor bij de koffie maar ook erg geschikt als petit-four.
- ❖ Met sinaasappel likeur licht geparfumeerde sappige mandarijn partjes.
- ❖ Afgerond met een luchtige laag crème.
- ❖ Bestrooid met kaneel-pistache mix.
- ❖ Voor 20 - 32 personen.
- ❖ 22,00 Euro

Aprikosen Käseschnitten

&

Kirsch Käseschnitten

- ❖ Laag voor laag puur genot!
- ❖ Deze bakplaat taart is een shooting star.
- ❖ Onder het smakelijke kruimeldeeg zit de onweerstaanbar lekkere vulling;
- ❖ Veel sappige stukjes abrikoos en fruitig, romige crème met een vleugje citroen. Of met kersen en lekkere vanille.
- ❖ Daar kan je gewoon niet van afblijven!
- ❖ Voor 20 tot 32 personen.
- ❖ 22,00 Euro





Gefüllter Bienenstich

- ❖ Een bijensteeek die zich iedereen van harte wenst. Dat kan, dus gewoon proberen!
- ❖ Een bakplaattaart van heerlijk zacht gistdeeg, omhuld met in honing geroerde knapperige geurige amandel schaaf.
- ❖ Gevuld met vers bereide vanillepudding.
- ❖ Das schmeckt einfach immer nach mehr!
- ❖ Voor 24 personen.
- ❖ 21,00 Euro

Sommertraum

„Erdbeer-Kiwi“ en

„Mandarin- Kiwi“

- ❖ Deze verrukkelijk fruitig-crèmige plaattaart is ideaal als dessert voor uw BBQ of tuinfeest.
- ❖ Luchtig fruitige deegbodem.
- ❖ Royale zoete crème topping met een vleugje citroen.
- ❖ Erdbeer-Kiwi is uitsluitend verkrijgbaar tijdens het aardbeien seizoen.
- ❖ Mandarin-Kiwi wel gehele jaar door verkrijgbaar.
- ❖ Voor 16 - 32 personen.
- ❖ 23,00 Euro





Waldfrucht Schoko Blechkuchen

- ❖ Luxe plaattaart voor de echte liefhebber van rood fruit en bessen.
- ❖ Boordevol sappig lekker bosfruit.
- ❖ Royale chocolade bodem.
- ❖ Friszoete mascarpone crème vulling.
- ❖ Gehele jaar door verkrijgbaar.
- ❖ Voor 16 - 32 personen.
- ❖ 26,00 Euro

Apfel mit Sahnehaube

- ❖ Vaak wordt in Duitsland een taart direct naar de naam van het fruit waarmee het gevuld is genoemd.
- ❖ Deze bakplaat taart is heerlijk fruitig fris.
- ❖ Appels, lekker veel appelstukjes en kaneel.
- ❖ Sahnehaube duidt op de lekkere laag slagroom er bovenop.
- ❖ Besprenkeld met advocaat en bestrooid met gebruide amandelschaaf. Dat gaat erin als koek !!
- ❖ Voor 20 tot 32 personen.
- ❖ 22,00 Euro

