

Alexander Herrmanns Mürbgebäck Meerrettich & Preiselbeere - Strandgut

Scharf und zugleich beerig: Eine ungewöhnliche Kekskreation mit Meerrettich und Preiselbeere von Alexander Herrmann und Lebkuchen-Schmidt.

ORIGINELLE REZEPTUR – FEINSTE ZUTATEN

Da musste selbst Sternekoch Johannes King zwei Mal hinschauen: Meerrettich im Keksgebäck?! Auch wenn diese Kreation ungewöhnlich anmutet, sollten Sie sich diesen einzigartigen Genuss nicht entgehen lassen! Mit seinem Mürbgebäck Meerrettich & Preiselbeere hat Herrmann zwei alte Klassiker miteinander kombiniert und ein originelles Gebäck geschaffen. So entsteht bei Lebkuchen-Schmidt ein Keks unvergleichbarer Qualität, in dem die säuerliche Note der Preiselbeere eine äußerst gelungene Liaison mit der dezenten Schärfe des Meerrettichs eingeht. Kings Tipp: Neugierig sein und unbedingt probieren!

Aufgrund des Meerrettichs ist die Haltbarkeit der Kekse eingeschränkt!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1952 kj
Brennwert kcal	466 kcal
Fett	20,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,4 g
Kohlenhydrate	61,0 g
davon Zucker	31,7 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,50 g