GASTRONOMIE & WEIN, SAINTE-CROIX

MANDEL-HONIG-KUCHEN AUS SAINTE-CROIX

Die Musikdosenhauptstadt Sainte-Croix besitzt ein weiteres gut gehütetes Geheimnis: das exklusive Originalrezept der «Amandine». Das Rezept für diese Kuchenspezialität aus Honig, Zucker, Rahm, Mandeln und einem süssen Teig wurde einstmals von einem Zuckerbäcker der Confiserie «La Gourmandine» erfunden. Noch heute backen die Erben dieser verlockenden Confiserie den Kuchen nach dem Originalrezept und gestehen, dass es dazu eines gewissen «Gewusst wie» bedarf, das sie selbstverständlich nicht verraten.

Der einfach zu transportierende Kuchen ist einen Monat haltbar. Über seinen köstlichen Geschmack hinaus ist er deshalb ein ideales Mitbringsel, das man nach einem Besuch in Sainte-Croix gern im Reisegepäck mit nach Hause nimmt.



CONTACT

La Gourmandine Boulangerie-pâtisserie-confiserie
Reynald Jaccard
Av. de la Gare 6
1450 Sainte-Croix

+41 (0) 24 454 24 47
info@la-gourmandine.ch

