

Gute Torten brauchen Zeit!

Café in der Deutschen Eiche in Uelzen

Im Akzent Hotel Deutsche Eiche in Uelzen hat kürzlich das neue Café eröffnet. Täglich kann man dort hausgebackene Torten und Kuchen in großer Auswahl genießen. Verantwortlich für die kleinen und großen Backwerke ist Rea Dammann. Die 33-jährige gelernte Hauswirtschafterin hat schon in ihrer Kindheit die Liebe zum Backen entdeckt. Mit viel Herz und Begeisterung kreiert sie nun Torten, Kuchen und Desserts in der Deutschen Eiche in Uelzen. Alle Backwerke gibt es auf Bestellung auch außer Haus zum Mitnehmen. Abgerundet wird das Angebot durch hausgemachte Marmeladen. Ein nettes Mitbringsel, zum Beispiel verbunden mit einem Gutschein zum Cafébesuch.

Reas Geheimtipp:
„Gute Torten brauchen Zeit!



© Sarah Schulz

Pfirsich-Melba-Torte: Das Backwerk kurz vor der Vollendung!

Der Teig muss lange geschlagen und gerührt werden, damit er schön luftig ist und der volle Geschmack zur Geltung kommt!“, verrät die leidenschaftliche Bäckerin ihr persönliches Rezept für den guten Geschmack.

→ Weitere Informationen gibt es unter **0581 - 90 55-0** oder www.eiche-uelzen.de