



Tipps zur Kuchenspende

Liebe Spenderin!

Zunächst vielen lieben Dank, dass Sie eine Veranstaltung der IGS Süd Langenhagen mit einer Kuchen unterstützen möchten. Nur durch Spenden wie Ihre sind viele Veranstaltungen überhaupt möglich.

Damit es nicht zu Missverständnissen kommt, haben wir hier kurz zusammengefasst, welche Kuchen wir **nicht** annehmen dürfen.

- Keine "Frischmolkereiprodukte" (Milch, Schmand, Sahne, auch nicht mit H-Sahne gefertigt). Wir können keine Torten/Kuchen kühlen, daher ist eine Annahme von Sahnetorten nicht möglich.
- Nicht fertig gebackene Kuchen, also bspw. Muffins mit flüssigem Kern. Ebenso Backwerk mit rohem Teig.
- Kuchen mit rohem Ei, aufgrund hoher Salmonellengefahr
- Torten mit Butter- oder Puddingcreme, Fondant oder Kuchen mit Ganache ist in Ordnung

Beispielsweise kann ein Käsekuchen gespendet werden, aber keine Käse-Sahne-Torte (so lecker wir die auch finden...).

Beachten Sie auch bitte, dass für einen erfolgreichen Abverkauf Ihres Kuchens das Rezept nicht zu "exotisch" sein sollte. Sie mögen den besten "Safran-Stachelbeer-Mokka-Pfefferminzkuchen" der Welt backen und wir würden den wirklich gerne probieren, aber möglicherweise verkauft er sich nicht so gut.

Ebenso sollten Sie das Blech oder den Tortencontainer (Platte und Deckel) mit Ihrem Namen beschriften und die Klasse Ihres Kindes dazuschreiben. So lässt sich am Ende das Material einfach Ihrer Besitzerin zuordnen.

Vielen Dank, dass Sie diese wenigen Punkte berücksichtigen und jetzt freuen wir uns auf Ihre leckere Spende!

Herzliche Grüße

Holger Weiß
Vorsitzender Förderverein IGS Süd Langenhagen