



# KUCHEN

KATALOG 2026

### KuchenExpress24 – Mit Liebe gebacken, nach Rezepten von früher

Bei uns duftet es nach Kindheitserinnerungen, frischem Teig und echter Handarbeit. KuchenExpress24 ist eine Familienkonditorei, in der das Backen noch so geschieht, wie es früher war – mit Herz, Zeit und den besten natürlichen Zutaten.



Unsere Leidenschaft gilt den alten Familienrezepten, die wir mit einer Prise Kreativität und frischen Ideen neu interpretieren.



So entstehen Kuchen und Desserts, die vertraut schmecken – und doch immer wieder überraschen.

Ob cremiger Käsekuchen, duftender Apfelkuchen, feine Sahnetorte oder moderne Dessertkreation – jedes Stück wird bei uns von Hand und mit viel Liebe gemacht.

Wir glauben, dass man Ehrlichkeit im Geschmack spüren kann – und dass die schönsten Momente oft die einfachsten sind: ein Stück Kuchen, ein Lächeln und ein bisschen Zeit zum Genießen.

**KUCHENEXPRESS24 – FAMILIENREZEPTE, DIE GLÜCKLICH MACHEN.**



### Mohn-Joghurt-Kuchen „Waldzauber“

Ein saftiger Joghurtkuchen mit feiner Mohnfüllung, veredelt mit frischen Äpfeln, schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren. Abgerundet mit knusprigen Butterstreuseln – eine harmonische Verbindung von Frucht, Mohn und feinem Teig. Ein handgemachter Kuchen, der durch seine Leichtigkeit und seinen natürlichen Geschmack überzeugt – perfekt für Cafés, Hotellerie und Konditoreien mit Fokus auf regionale Spezialitäten.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke



### Herbstrose – Hafer-Quark-Kuchen mit Kirschen & Kürbiskernen

Ein aromatisches, herbstliches Gebäck mit rustikalem Charakter: saftiger Haferteig mit gerösteten Kürbiskernen, punktuell mit Quark-Pâtisserie-Crème gespritzt. Belegt mit Kirschen und bestreut mit Kürbiskernen für einen nussig-knusprigen Abschluss. Ein modernes, handgemachtes Kuchenstück, das natürliche Zutaten und traditionelle Handwerkskunst vereint – perfekt für Cafés, Bistros und Hotellerie.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK



### Kirsche & Brandy Schokoladenwürfel

Ein edles Dessert mit intensiver Note: Zwei saftige Schokoladenböden, gefüllt mit aromatischen Kirschen in feiner Kirschgelée-Schicht. Dazwischen eine cremige, kräftige Schokoladenfüllung mit einem Hauch Brandy. Abgerundet mit einer glänzenden Schokoladenglasur für einen perfekten Abschluss. Ein klassisches Konditorei-Dessert, das Eleganz und Tiefe vereint – ideal für Hotellerie, Caterings und Cafés mit Premium-Anspruch.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke



### Mohn & Brûlée Kirsch-Schnitte

Ein außergewöhnliches Dessert mit Charakter: Zwei feine Mohnböden mit Walnüssen, gefüllt mit cremiger Schokoladen-Brûlée und saftigen Kirschen. Überzogen mit weißer und dunkler Schokolade für eine elegante, handwerkliche Optik. Aromatisch, cremig und perfekt ausgewogen zwischen Frucht, Mohn und Schokolade – ideal für Hotellerie, Cafés und Caterings mit Premiumanspruch.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

5



PREMIUM

### Klassischer Schicht-Lebkuchen mit Marzipan & Pflaumenmus

Ein traditioneller, handgefertigter Lebkuchen mit drei Schichten feiner Honigböden und ausgewählten Gewürzen. Gefüllt mit Milch-Marzipan-Crème, Kirschkonfitüre, Pflaumenmus und einem Hauch Orange. Überzogen mit zarter Schokoladenglasur – ein Meisterstück der Konditorkunst.

Ein Dessert, das festliche Eleganz und Handwerksqualität vereint – perfekt für Winter, Feiertage und Premium-Cafés.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm
- Blech 60x40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

6



### Rumba Brûlée-Schnitte

Ein moderner Klassiker mit raffinierter Note: Saftiger Schokoladenboden mit feiner Pâtisserie-Crème, leicht mit Johannisbeerkonfitüre bespritzt und im Ofen gebacken. Darauf eine samtige Crème Brûlée-Schicht, überzogen mit einer glänzenden Schoko-Karamellglasur. Veredelt mit knusprigen Schokoladenperlen für ein stilvolles Finish.

Ein Dessert, das mit seiner Textur, Tiefe und eleganten Optik begeistert – ideal für Hotellerie, Gastronomie und Premium-Cafés.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm
- Blech 60x40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

7



### Orangen-Lebkuchen-Schnitte

Ein aromatischer Klassiker mit handwerklicher Raffinesse: Drei weiche Lebkuchenböden, verfeinert mit hausgemachten Gewürzen und fruchtigem Pflaumenmus, gefüllt mit einer zarten Orangenbuttercrème. Überzogen mit feiner Zartbitterschokolade und bestreut mit kandierten Orangenschalen – ein Dessert, das Winteraromen und Frische harmonisch verbindet.

Perfekt für Cafés, Hotels und Bäckereien, die Wert auf authentische, handgemachte Konditoreiqualität legen.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm
- Blech 60x40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

8



### Schoko-Birnen-Käsekuchen (gekühlt)

Ein leichter, cremiger Käsekuchen mit Schokoladenboden und fruchtiger Birnennote. Feine Quarkcreme wird mit zartem Birnenpüree und frischen Birnenstückchen verfeinert – ein erfrischendes Dessert, das zart schmilzt und den natürlichen Geschmack reifer Birnen bewahrt. Abgeschlossen mit zarten Schokostreuseln und frischen Birnenscheiben – ideal für die Frühlings- und Sommersaison sowie als fruchtige Ergänzung jeder Kuchentheke.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm
- Blech 60x40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

9



### Financier Amaretto-Karamell-Schnitte

Ein edles Gebäck aus dunklem Schokoladenboden, feiner Creme und luftigem Mandelbiskuit mit Amaretto getränkt. Verfeinert mit Karamellfüllung und karamellisiertem Sonnenblumenkern-Topping. Ein Dessert mit intensivem Aroma, feinem Crunch und einem Hauch Likör – perfekt für Genießer, die das Besondere suchen. Ideal für Hotels, Cafés und Caterings, die handgemachte Qualität und besondere Geschmackskompositionen schätzen.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

10



### Latino Mandorla Crème-Schnitte

Ein edles Dessert mit mediterranem Charakter: zarte, buttrige Biskuitböden mit feinem Mandelmehl, gefüllt mit einer cremigen Komposition aus gerösteter weißer Schokolade, Sahne und Milchbasis. Leicht, luftig und harmonisch süß – ein handwerkliches Meisterstück für Genießer, das durch seinen zarten Mandelduft und seine cremige Textur besticht. Ideal für Premium-Cafés, Hotels und Caterings, die dezente Eleganz und Qualität schätzen.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

11



### Duett vom Gewürzlebkuchen & Nusscrème

Ein festlicher Genuss für jede Jahreszeit: Zwei weiche Lebkuchenböden mit edlen, natürlichen Gewürzen treffen auf eine cremige Haselnussfüllung aus Mascarpone und Sahne. Abgerundet mit fruchtigem Pflaumenmus und feiner Zartbitterschokoladenglasur. Ein handwerkliches Konditoreiprodukt, das Zartbitterschokoladenglasur Kombination aus Gewürzen, Nuss und Schokolade begeistert – perfekt für Advent, Winter oder als Dessert mit Charakter.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

12



### Schoko-Cassis-Chia Cheesecake (gekühlt)

Ein moderner, leichter Käsekuchen mit Superfood-Twist: Auf feinem Schokoladenboden liegt eine cremige Quarkmasse, verfeinert mit in Joghurt eingeweichten Chiasamen. Den frischen, fruchtigen Abschluss bildet ein intensiver Cassis-Spiegel aus schwarzer Johannisbeere. Ein erfrischendes, trendiges Dessert mit ausgewogener Süße und natürlicher Leichtigkeit – perfekt für moderne Cafés, Hotels und Caterings.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

13



### Erdbeer-Zebra Cheesecake

Ein zart marmoriertes Dessert mit frischem Erdbeeraroma und cremiger Leichtigkeit: Auf einem saftigen Schokoladenboden liegt eine feine Kombination aus Erdbeer- und Quarkcreme, kunstvoll im Zebra-Muster geschichtet. Den Abschluss bildet ein milchig-erdbeerfarbener Fruchtspiegel mit knusprig gefriergetrockneten Himbeerstückchen. Ein moderner Klassiker, der mit Farbe, Geschmack und leichter Textur überzeugt – perfekt für sommerliche Cafés, Hotelbuffets und Konditoreien.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

14



### Sommererinnerung – Schoko-Fruktkuchen

Ein saftiger Schokoladenkuchen, der den Geschmack des Sommers einfängt. Gebacken mit sonnengereiften Pfirsichen, schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Äpfeln – eine harmonische Kombination aus Süße, Säure und Schokoladentiefe. Verfeinert mit Mandelblättchen und leichter Glanzschicht für ein ansprechendes, handwerkliches Finish. Ein echter Allrounder: perfekt für Cafés, Buffets und Caterings – frisch, fruchtig und hausgemacht.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

15



### Himbeer-Wolke – Mandel-Baiser-Schnitte

Ein luftiges Sommerdessert, das Leichtigkeit und Geschmack vereint: Zwei feine Mandel-Biskuitböden, der obere sanft mit Baiser gebacken, kombiniert mit einer fruchtigen Himbeer-Gelee-Schicht und einer cremigen Milch-Sahne-Mascarpone-Füllung. Zart, ausgewogen und erfrischend – ein handwerkliches Konditorei-Meisterstück für besondere Momente. Perfekt für Cafés, Konditoreien und Hotels, die feine, hausgemachte Desserts mit Premium-Charakter anbieten möchten.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

16



### Buttermilch-Apfelkuchen

Ein leichter, saftiger Kuchen auf Buttermilch-Biskuitbasis, verfeinert mit Mandelmehl, zarten Apfelstückchen und einem Hauch Sahne. Beim Backen entsteht eine feine, goldene Kruste, die nach dem Abkühlen mit Zucker und Zimt bestreut wird. Ein klassisches, hausgemachtes Rezept, das an Omas Backstube erinnert – ideal für jede Saison und jeden Anlass. Perfekt für Cafés, Bistros und Hotellerie, die traditionellen Geschmack und handwerkliche Qualität anbieten möchten.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60×40 cm ca. 40 Stücke

17



### Schoko-Quark-Kuchen „Kälbchen “

Ein traditioneller, hausgemachter Käsekuchen mit einem Hauch Nostalgie: feine Schokoladenmürbeteigschichten im Wechsel mit cremiger Quarkfüllung. Die unregelmäßige, wellenartige Struktur verleiht dem Kuchen seinen charakteristischen „Kälbchen“- Look und macht jedes Stück einzigartig. Ein Klassiker, der durch seine cremige Textur und den ausgewogenen Geschmack von Kakao und Quark überzeugt – ideal für Cafés, Hotels und Bäckereien mit handwerklichem Anspruch.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

18



### Schoko-Kirsch-Sahneschnitte

Feiner, saftiger Schokoladenbiskuit, gefüllt mit einer zarten Milchcreme und überzogen mit fruchtigem Kirschspiegel. Dekoriert mit edlen Schokoladenperlen – ein Klassiker, der durch seine ausgewogene Süße und den frischen Fruchtgeschmack überzeugt. Ideal für Cafés, Hotels und Caterings, die handgemachte Qualität schätzen.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

19



### Caffè Noir Mascarpone-Schnitte

Ein feines Frühstücks- und Dessertgebäck mit mildem Kaffeearoma. Zarte Biskuitböden, gebacken mit einem Hauch Grieß, treffen auf luftige Mascarpone-Creme und eine fruchtige schwarze Johannisbeerfüllung. Veredelt mit einer leichten Milchcreme und einem Hauch Kakao – ein eleganter Genuss zu Kaffee oder Cappuccino. Ideal für Hotellerie, Frühstücksbuffets und Cafés, die Wert auf handwerkliche Qualität legen.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

**PREMIUM**

20



### Karamell-Operschnitte

Ein luxuriöses Schichtdessert inspiriert von der klassischen französischen Opertorte – hier in einer raffinierten Karamell-Variante. Feine, saftige Schoko-Nuss-Böden, gefüllt mit einer aromatischen Karamellcrème, verfeinert mit einem Hauch Rum. Die glänzende Schokoladenglasur vollendet den edlen Look und Geschmack. Ein Dessert von höchster Konditorqualität – elegant, intensiv und harmonisch im Geschmack. Ideal für Hotellerie, Bankette und exklusive Cafés.

Verfügbare Größen:

- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
- Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

**PREMIUM**

21



**PREMIUM**

### Knusper-Fantasie mit Karamell & weißer Schokolade

Ein edles, mehrschichtiges Dessert, das cremige und knusprige Texturen harmonisch vereint: feiner Mübeteigboden, darüber eine zarte Karamell-Schicht mit weißer Schokolade, veredelt mit einer nussigen Pâtisserie-Crème und einem luftigen Sahne-Topping. Ein Dessert von höchster Konditorqualität – leicht, ausgewogen und voller Geschmack. Ideal für Cafés, Hotellerie und gehobene Veranstaltungen.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

22



### Joghurt-Erdbeer-Schnitte mit weißer Schokolade

Ein feines, sommerlich-leichtes Dessert aus zwei lockeren Biskuitböden, gefüllt mit einer fruchtigen Erdbeerbereitung mit weißer Schokolade und veredelt mit einer cremigen Joghurtfüllung. Abgeschlossen wird das Dessert mit einer glänzenden Erdbeer-Gelee-Schicht und frischen Erdbeerstückchen – perfekt für Cafés, Konditoreien und Caterings in der warmen Jahreszeit.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

23



### Klassischer Schoko-Pflaumen-Lebkuchen mit Orangengelee

Ein edler, winterlicher Klassiker der sächsischen Konditorkunst: zwei aromatische Lebkuchenböden mit handgemischten Gewürzen, gefüllt mit Pflaumenmus und Orangengelee. Vollendet mit glänzender Zartbitterschokolade – ein intensives, festliches Geschmackserlebnis, perfekt zu Kaffeespezialitäten. Ideal für Weihnachtsmärkte, Hotellerie und festliche Buffets.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

24



### Apfelkuchen mit Pâtisserie-Crème & Streuseln

Ein klassischer Apfelkuchen in handwerklicher Konditorqualität: zarter, halbmürber Boden mit frischen, saftigen Äpfeln, verfeinert mit einer leichten Pâtisserie-Crème und knusprigen Butterstreuseln. Ein Stück Heimat und Wärme – ideal für Cafés, Frühstücksangebote oder als herbstlich-winterlicher Klassiker, der Gemütlichkeit und traditionellen Geschmack verbindet.

- Verfügbare Größen:
- Blech 30x40 cm ca. 20 Stücke
  - Blech 60x40 cm ca. 40 Stücke

25



### Pfirsich-Maracuja-Mélange mit Toffeeeboden

Ein sommerlich-exotisches Dessert mit perfekter Balance aus Fruchtigkeit und Cremigkeit. Zwei zarte Toffee-Karamellböden, gefüllt mit einer luftigen Pfirsich-Maracuja-Crème auf Quarkbasis. Abgerundet wird das Dessert durch eine klare Geleeschicht mit fruchtigem Pfirsich-Maracuja-Topping – ein Highlight für jede Kuchentheke. Ideal für Cafés, Sommerbuffets und anspruchsvolle Gastronomie.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

26



### Königlicher Schoko-Quarkkuchen

Ein klassischer polnischer Quarkkuchen in königlicher Ausführung: zwischen zwei zarten, schokoladigen Mürbeteigsschichten ruht eine cremige, vanillige Quarkfüllung. Der Kontrast zwischen der zartschmelzenden Schoko-Kruste und der leichten, cremigen Füllung macht diesen Kuchen zu einem beliebten Klassiker in der Konditorei. Ideal für Cafés, Bäckereien und Gastronomie mit traditionellem Sortiment.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

27



### Frucht-Mélange mit Karamellböden

Ein farbenfrohes Sommerdessert mit harmonischer Verbindung aus Fruchtigkeit und Cremigkeit. Zwischen zwei karamellfarbenen Böden liegt eine leichte Quark-Birnen-Crème, bedeckt mit einer klaren Geleeschicht, in der bunte Fruchtstücke aus Erdbeere, Pfirsich-Maracuja und Orange eingebettet sind. Ein erfrischender Genuss für warme Tage, der durch seine frischen Aromen, das zarte Mundgefühl und die lebendige Optik überzeugt – ideal für Cafés, Gartenpartys und sommerliche Dessertbuffets.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

28



### Johannisbeer-Fantasie

Ein kontrastreiches Dessert mit intensiver Fruchtnote und feiner Schokoladenbasis. Zwischen zwei saftigen, dunklen Schokoladenböden liegt eine cremig-fruchtige schwarze Johannisbeercrème, abgerundet mit einer leichten Joghurtcreme auf der Oberseite. Ein farbenfrohes, modernes Dessert mit harmonischem Zusammenspiel aus Süße, Säure und cremiger Leichtigkeit – ideal für sommerliche Buffets, Hotellerie und gehobene Gastronomie.

Verfügbare Größen:

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

ca. 20 Stücke  
ca. 40 Stücke

29



### Orangen-Erfrischung

Ein fruchtig-leichtes Dessert mit sonniger Note: zarter, lockerer Orangenbiskuit, darauf eine cremige Puddingschicht mit feinem Orangengeschmack, veredelt durch eine luftige Orangencrème mit Fruchtstückchen. Abgerundet wird das Ganze mit einer edlen Schokoladenglasur und einer eleganten Dekoration. Ein perfekter Begleiter für den Sommer – frisch, aromatisch und harmonisch im Geschmack. Ideal für Cafés, Konditoreien und Hotelbuffets.

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

Verfügbare Größen:

- ca. 20 Stücke
- ca. 40 Stücke

30



### Apfel-Brûlée-Traum

Ein handgemachtes, herbstliches Dessert mit feiner französischer Note: Mürbeteigboden, darauf zarte Apfelstücke in cremigem Brûlée-Pudding, bedeckt mit einer leichten Baiser-Schicht und goldbraun gebackener Butterstreusel. Ein klassisches, doch raffiniertes Apfeldessert mit cremig-knuspriger Struktur – perfekt für die Herbst- und Wintersaison. Ideal für Cafés, Konditoreien und Bäckereien, die auf Qualität und Handwerkskunst setzen.

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

Verfügbare Größen:

- ca. 20 Stücke
- ca. 40 Stücke

## Kuchenexpress

NATUR & HANDWERK

31



### 3-Nüsse

Ein eleganter, mehrschichtiger Kuchen mit feinem Schoko- und Nussbiskuit, zarter Karamellcreme und einer luftigen Vanille-Sahne-Schicht. Veredelt mit gerösteten Walnüssen, weißer Schokolade und einem feinen Karamell-Topping. Ein edles Dessert mit perfekter Balance aus Süße, Knusper und Cremigkeit – ideal für Cafés, Hotellerie und Premium-Caterings.

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

Verfügbare Größen:

- ca. 20 Stücke
- ca. 40 Stücke

32



### Brownie mit Kirsche

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit aromatischen Sauerkirschen und zartschmelzender Schokostreuselkruste. Handgemacht nach traditioneller Rezeptur, überzeugt er durch die perfekte Balance von fruchtiger Frische und feinem Kakaogeschmack. Ein beliebter Klassiker für jede Jahreszeit – ideal für Cafés, Bistros und Caterings, die hausgemachte Qualität schätzen.

- Blech 30×40 cm
- Blech 60×40 cm

Verfügbare Größen:

- ca. 20 Stücke
- ca. 40 Stücke



*Kuchenexpress*  
NATUR & HANDWERK





Mobil: + 49 179 66 95 350  
E-mail: [hallo@kuchenexpress24.de](mailto:hallo@kuchenexpress24.de)

Website: [www.kuchenexpress24.de](http://www.kuchenexpress24.de)

