

Aprikosen-Mascarpone-Charlotte

Zutaten:

für <u>eine</u> Bisquitroulade	für die Füllung
3 Eier	6 Blatt Gelatine
90 g Zucker	1 gr. Dose Aprikosen
1 P. Vanillezucker	175 ml Saft a. d. Dose
90 g Mehl	75 g Zucker
1/2 TL Backpulver	500 g Mascarpone
	150 g Vollmilchjoghurt
200 g Aprikosenkonfitüre	200 g geschl. Sahne

Zwei Bisquitrouladen backen, dazu Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb, Mehl, Vanillezucker und Backpulver unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca.15 Min. backen, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuchstürzen, noch warm aufrollen und zum Abkühlen wieder ausrollen. Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und fest aufwickeln.

Jede Roulade in 10 Scheiben schneiden. Einen Tortenring (26 cm) auf eine Tortenplatte setzen und 12 Bisquitscheiben erst am Rand, dann den Rest als Boden damit auslegen.

Gelatine einweichen, Aprikosen abtropfen lassen (Saft auf-fangen) und 6 Hälften zum Dekorieren wegstellen. Restliche Aprikosen würfeln.



Mascarpone, Joghurt, Saft und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Fruchtwürfel unterheben und alles in die Form füllen.

Mind. drei Stunden kühlen. Mit Sahnetuffs und bereitgestellten Aprikosenhälften verzieren.

Gutes Gelingen beim Nachbacken wünscht Ihnen

Konni

Der Renner
bei unserem
Jubiläumfest

PB Ihr Schreiner

Kundenmagazin

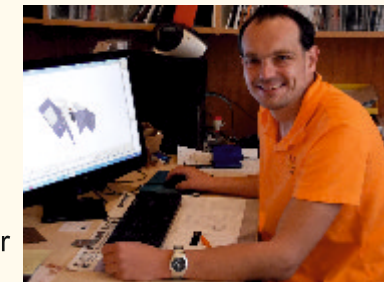
Sehr geehrte Kunden!

Bestimmt erkennen Sie mich wieder, denn ich durfte für Sie Schreinerarbeiten ausführen, ein Möbel für Sie fertigen oder Böden, Türen etc. bei Ihnen einbauen. Sie waren sicherlich mit meiner und der Arbeit meiner Mitarbeiter zufrieden.

Ich freue mich, Ihnen heute unser neues Kundenmagazin PB-Ihr Schreiner vorzustellen. Damit will ich Sie hin und wieder über unsere Arbeit und aktuelle Projekte informieren. In diesem Heft haben wir den Augenmerk auf den Nachbarbericht zu unserer Jubiläumsfeier gelegt. Unsere Bürokraft, Frau Sedlmeier, wird sich auch jedes mal mit Geheimnissen aus der Küche einbringen. Also seien Sie gespannt. Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Durchlesen der ersten Ausgabe unseres neuen PB-Ihr Schreiner.

Ihr

Peter Bommersbach

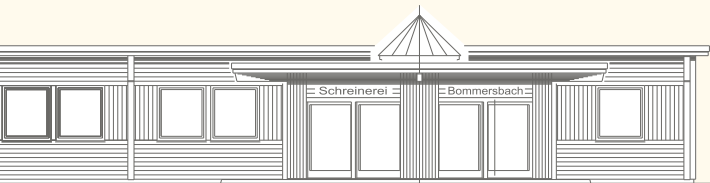


PB
Möbelerlebnis
Peter Bommersbach

Schwabbrucker Strasse 8
86956 Schongau
Tel.: 08861 / 71646
Fax: 08861 / 910613
info@moebelerlebnis.de
www.moebelerlebnis.de

StandortProfi
2013
Wilhelm-Schongau

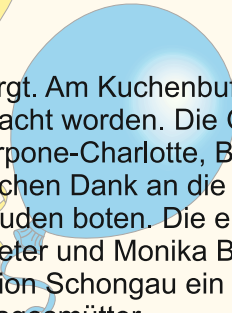
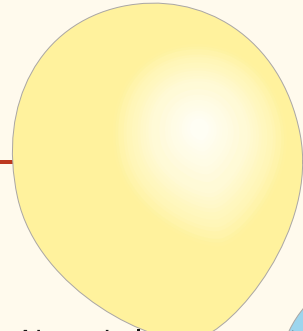




10 Jahre

PB

Möbelerlebnis
Peter Bommersbach



Saitensprung in der Werkstatt



Ganz ungezwungen konnten unsere Gäste den Nachmittag bei Kaffee und Kuchen dem Konzert zuhören.

Eine Jubiläumsfeier ist ja oft eine sehr trockene Sache - viele Ansprachen und Ehrungen, präzise ausgerichtete Stuhlreihen und viele „wichtige“ Leute. Ganz anders aber bei der Schreinerei Bommersbach. Hier sind alle Gäste wichtig, ob nun ältere Damen, die sich einen gemütlichen Nachmittag gönnen, oder Bürgermeister Falk Sluyterman, der natürlich ganz offiziell eingeladen war. Für jeden gab es Kaffee oder Erfrischungsgetränke und Kuchen vom reichhaltigen Buffet. Jeder durfte dem Konzert der Gruppe Saitensprung zuhören. Die fünf Damen haben dafür auch ein tolles Programm zusammengestellt. Bekannte Melodien aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts waren ebenso brillant vorgetragen wie modernere Stücke. Während die Erwachsenen der Darbietung des Damen-Ensembles begeistert zuhörten, war für die Kinder das Kinderschminken ein richtiger Anziehungspunkt. Franziska Stögbauer verwandelte die Buben und Mädchen in angsteinflößende Krokodile und Batmans, liebevolle Prinzessinnen und glitzernde Schmetterlinge. Bis jedes Kind zum Schminken an die Reihe kam, war mit einem Maltisch



Das Damen-Ensemble Saitensprung zeigte vollen Einsatz und bot ein tolles Konzert.



Die Kinder hatten Ihren Spaß auf der Hüpfburg ...

und im Hof mit einer Hüpfburg für Abwechslung gesorgt. Am Kuchenbuffet war mit speziellen Hello-Kitty und Star-Wars-Muffins auch extra an die Kleinen gedacht worden. Die Großen konnten sich quer durch Käse-Sahne mit Amarenakirschen, Aprikosen-Mascarpone-Charlotte, Bananen-Schoko-Torte uvm. durchschlemmen. An dieser Stelle noch einmal herzlichen Dank an die Kuchen-Bäckerinnen, die mit ihren Kreationen eine Vielfalt an leckeren Gaumenfreuden boten. Die erhaltenen Spenden für Kaffee und Kuchen konnten dann wenige Tage später von Peter und Monika Bommersbach an KimBa e.V. übergeben werden. Der Verein organisiert in der Region Schongau ein flexibles, familienorientiertes Betreuungsangebot durch Tagesmütter.



... und beim Kinderschminken

Für uns ist dieser rundum gelungene Tag nun Anlass, Ihnen ein besonderes „Zucker‘l“ zukommen zu lassen. In unserer **Aktion Oktober-Dezember** erhalten Sie einen **10% Rabatt** auf die **Materialkosten** für Bad- und Schlafzimmernmöbel .

Dieses Fest und der Zuspruch unserer Gäste sind für uns Ansporn auch in Zukunft unser Bestes zu geben um ideale Lösungen für unsere Kunden zu schaffen.



Monika, Peter und Pius Bommersbach bei der Spendenübergabe.