

  
**backshop**  
BEST OF BAKERY

***Bekarei***  
Baked Happiness



# Unsere exklusiven Shokupan-Rezeptideen

Backshop Tiefkühl GmbH | Leverkusenstraße 54 | 22761 Hamburg  
Tel.: +49 40 523876-0 | [info@backshop-tk.de](mailto:info@backshop-tk.de) | [www.backshop-tk.de](http://www.backshop-tk.de)

# Shokupan - das süße Frühstück



Serviervorschlag

## Zutaten:

1-2x Scheibe Shokupan  
2-3x EL Erdbeerkonfitüre  
2x3 EL Frischkäse, Natur  
1x Strauch Minze

## Zubereitung:

Bestreichen Sie das ungetoastete Shokupan gleichmäßig mit dem Frischkäse. Verteilen Sie die Erdbeerkonfitüre drauf und dekorieren das ganze mit einem Minzblättern.

Guten Appetit!

---

# Shokupan - als Omelettvariante



Serviervorschlag

## Zutaten:

1x2 Scheibe Shokupan  
1x Ei  
1-2 Scheiben Cheddar- Käse  
1x Frühlingszwiebel  
Salz und Pfeffer  
1x EL Butter

## Zubereitung:

Rösten Sie die Shokupan-Scheiben in einer Pfanne mit Butter goldbraun an. Verquirlen Sie das Ei mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die fein geschnittenen Frühlingszwiebelringe und das Ei in die Pfanne. Sobald das Ei zu stocken beginnt, legen Sie den Cheddar-Käse darüber und servieren das Omelett auf den Shokupan-Scheiben.

Guten Appetit!

---

Klingt lecker?

Sprechen Sie gern Ihren persönlichen Verkaufsleiter an!

# Shokupan - als „Arme Ritter“- Variante



Serviovorschlag

## Zutaten:

1-2x Scheiben Shokupan  
1x Ei  
50ml Milch  
1x EL Zucker  
1x Apfel (in Scheiben geschnitten)  
1-2x EL Butter  
1-2 EL brauner Zucker  
Zimt

## Zubereitung:

Verquirlen Sie das Ei mit Milch und Zucker. Tauchen Sie die Shokupan-Scheiben in die Ei-Milch-Zucker-Mischung und braten diese mit Butter in einer Pfanne an. Karamellisieren Sie die Apfelscheiben in einer Extrapfanne mit Butter und dem braunen Zucker und legen diese abschließend auf das French Toast.

Guten Appetit!

# Shokupan - als Sandwich mit gegrillter Wassermelone



Serviovorschlag

## Zutaten:

2x Scheibe Shokupan  
1x2 Scheiben gegrillte  
Wassermelone  
1x Scheibe Fetakäse  
1x Blatt Römersalat  
1x2 EL Kräuterbutter

## Zubereitung:

Toasten Sie die zwei Scheiben Shokupan und grillen Sie die Scheiben Wassermelone und Fetakäse, bis diese gleichmäßig karamellisiert sind. Bestreichen Sie beide Shokupan-Scheiben mit Kräuterbutter und belegen Sie das Sandwich mit dem Salat, der gegrillten Wasseremleone und dem Fetakäse.

Guten Appetit!



# Shokupan - der Rindfleisch- Burger



Serviovorschlag

## Zutaten:

2x Scheiben Shokupan  
1x Rindfleischpatty 150g  
2x Scheiben-Cheddar  
Käse  
2x Gurkenscheiben  
2x Tomatenscheiben  
1x2 rote Zwiebelringe  
Römersalat  
Burgersauce nach Wahl

## Zubereitung:

Grillen Sie beiden Scheiben Shokupan und braten den Rindfleischpatty auf dem Grill. Kurz bevor der Patty fertig gegart ist, legen Sie die beiden Cheddar-Käsescheiben zum Schmelzen drauf. Bestreichen Sie eine Scheibe Shokupan mit der Burgersauce und legen Sie ein Salatblatt drauf. Danach belegen Sie den Burger mit Patty, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebelringen und noch etwas Burgersauce. Legen Sie die zweite Scheibe Shokupan abschließend als Deckel drauf.

**Guten Appetit!**

# Shokupan - als New York Club Sandwich



Serviovorschlag

## Zutaten:

2x Scheibe Shokupan  
1x2 Tomatenscheiben  
2x Streifen Bacon  
1x Ei  
1x Blatt Salat  
Mayonnaise

## Zubereitung:

Braten Sie den Bacon knusprig in einer Pfanne an und legen ihn beiseite. Braten Sie dann das Ei in der Pfanne an, bis das Eigelb durch ist. Toasten Sie die Shokupan-Scheiben und bestreichen eine der beiden mit Mayonnasie. Dann legen Sie Ei, den Bacon, Tomate und den Salat drauf. Die zweite Shokupan-Scheibe legen Sie als Deckel drauf.

**Guten Appetit!**

Sind Sie neugierig auf das vielseitige Shokupan?  
Sprechen Sie gern Ihren persönlichen Verkaufsleiter an!

# Shokupan - mit Wagyū Rindfleisch



## Zutaten:

3-4x Scheiben Shokupan  
300g Wagyū Rindfleisch  
1-2 TL Olivenpesto  
Salz und Pfeffer  
Bratöl

## Zubereitung:

Rösten Sie die Shokupan-Scheiben in der Pfanne mit etwas Öl an. Die Wagyū Rindfleischscheiben kurz marinieren und dann in der Pfanne anbraten. Jede Shokupan-Scheibe mit etwas Olivenpesto bestreichen. Das Wagyū-Rindfleisch abschließend auf die Shokupan-Scheiben legen.

Guten Appetit!

