



# Hügel Torte Demeter, 350g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



|                                |  |   |                         |  |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>313331 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 013268 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 013275 | <b>eco-ID</b><br>272605 |  |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

## Marke

Bauckhof

## Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Rohrohrzucker\*\*, DINKELmehl\*\*\*, Reisstärke\*, Maisstärke\*, fettarmer Kakao\* 5 %, Backpulver (Backtriebmittel):

Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel:

Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), Steinsalz, Vanille\*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, °Dinkel ist eine Weizenart.

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

## Besonderheiten

Torte selber machen kann jetzt jeder – mit unseren neuen Backmischungen für Torten. Herrliche Tortencreationen gelingen damit im Handumdrehen, egal ob klassisch oder vegan. In demeter-Qualität. Eben typisch Bauckhof.

## Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.





# Hügel Torte Demeter, 350g

*Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!*



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>313331 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 013268 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 013275 | <b>eco-ID</b><br>272605 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Verarbeitungshinweis

Backmischung für 1 Torte

Zubereitung 20 Minuten, Backzeit ca. 35 Minuten.

Zutaten :

Boden:

2 Eier, 75 g weiche Butter, 75 ml Milch

Creme:

600 ml Sahne , 100 ml Milch

Zusätzlich:

Obst für die Füllung z. B. 400 g Erdbeeren oder 3 Bananen

Zutaten vegane Zubereitung:

Für den Boden:

150 g reife , zerdrückte Banane, 50 g weiche Margarine, 75 ml Pflanzendrink

Creme :

500 g Pflanzenjoghurt, 150 g veganer Frischkäse

Zusätzlich:

Obst für die Füllung z. B. 400 g Erdbeeren oder 3 Bananen

Bei der veganen Zubereitung verrührst du zunächst den veganen Frischkäse mit der Pflanzensahne und gibst anschließend unter Rühren die Creme-Mischung dazu.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ob er nun Maulwurf-Haufen, Kuppel- oder Hügelkuchen heißt ist doch schnuppe. Hauptsache diese köstlich schokoladige Torte schmeckt genauso lecker, wie sie aussieht und ist dabei so gelingsicher, wie schnell in der Zubereitung. Köstlich auch als vegane Variante. Und natürlich ohne jeden Schnickschnack wie künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker.

Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: [info@bauckhof.de](mailto:info@bauckhof.de).

## Zubereitung

1. Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Boden einer Springform (ø 25cm) mit Backpapier auslegen.

2. Backmischung für den Teig in eine Schüssel geben. Eier, Butter und Milch zufügen und mit einem Handmixer glattrühren. Teig in die Springform füllen, glattstreichen und die Form auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Backofen stellen.

Bei der veganen Zubereitung verrührst du die Backmischung für den Teig mit Banane, Margarine und Pflanzendrink.

3. Die Backzeit beträgt ca. 25Minuten.  
Kuchen komplett auskühlen lassen.

4. Backpapier entfernen und Boden auf eine Tortenplatte setzen, dann den Kuchen mit



# Hügel Torte Demeter, 350g

*Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!*



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>313331 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 013268 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 013275 | <b>eco-ID</b><br>272605 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

einem Löffel etwa 0,5 – 1 cm aushöhlen, dabei 1–2 cm Rand stehen lassen. Den weggenommenen Teig in einer Schüssel grob zerkrümeln und zur Seite stellen. Ausgehöhlten Boden mit gewünschtem Obst z. B. Erdbeeren oder Bananen (halbiert) belegen.

5. Für die Creme flüssige Sahne mit Milch in einen großen, hohen Rührbecher geben (Achtung: Mischung kann spritzen.) und mit dem Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rühren. Dabei die Mischung für den Belag langsam einrieseln lassen. Wenn die Creme eine streichfähige Konsistenz hat, ist sie fertig.

Bei der veganen Zubereitung verrührst du die Mischung für die Creme mit veganem Joghurt und Frischkäse. Dann weiter wie oben beschrieben.

6. Die Creme hügelartig auf den mit Obst belegten Boden streichen. Cremehügel mit den zur Seite gestellten Krümeln rundherum bedecken. Krümel dabei leicht andrücken.

7. Die Torte bis zum Servieren für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die Tortenstücke lassen sich besser schneiden, wenn du das Messer zuvor in heißes Wasser tauchst.

## Herstellung

Für Bauckhof Tortenbackmischungen nehmen wir ausschließlich Zutaten aus biologisch-dynamischem Anbau und kontrolliert biologischem Anbau. Zusatzstoffe, Produktionshilfsmittel oder Geschmacksverstärker kommen bei uns nicht in die Tüte. Deswegen schmecken die Torten wie bei Oma.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synth. Farbstoffe, ohne synth. Konservierung, ohne Weissszucker, rein pflanzlich.



# Hügel Torte Demeter, 350g

*Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!*



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>313331 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 013268 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 013275 | <b>eco-ID</b><br>272605 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Gluten, Dinkel, Kakao, Mais

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Hügel Torte Demeter, 350g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



|                                |  |   |                         |  |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>313331 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 013268 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 013275 | <b>eco-ID</b><br>272605 |  |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

## Warengruppenspezifische Angaben

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| <b>Rechtlicher Status</b> | Lebensmittel            |
| <b>Süßung</b>             | Rohrohrzucker           |
| <b>Salzart</b>            | Steinsalz               |
| <b>Triebmittel</b>        | Natriumhydrogencarbonat |
| <b>Garmethode</b>         | Blindbacken             |
| <b>Nitritpökelsalz</b>    | nein                    |

## Qualität

|  |   |
|--|---|
| <b>Bio-Erzeugnis</b>                         | ja  |
| <b>Staatliche Siegel</b>                     | Bio-Siegel, EU Bio-Logo                     |
| <b>Länderzusatz des EU-Logos</b>             | EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft |
| <b>Öko-Kontrollstelle</b>                    | DE-ÖKO-007                                  |
| <b>Welcher Standard wird erfüllt</b>         | demeter                                     |
| <b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> | vegan - Europ. Vegetarian Union             |

## Gesetzliche Angaben

|  |  |
|--|--|
| <b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b>   | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| <b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> | Backmischung   |
| <b>Inverkehrbringer</b>                    | Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche             |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Energie kJ / kcal</b>              | 1540 kJ / 363 kcal |
| <b>Fett</b>                           | 1,1 g              |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b>    | 0,4 g              |
| <b>Kohlenhydrate</b>                  | 81 g               |
| <b>davon Zucker</b>                   | 42 g               |
| <b>Ballaststoffe</b>                  | 2,8 g              |
| <b>Eiweiß</b>                         | 5,3 g              |
| <b>Salz</b>                           | 0,78 g             |
| <b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> | Berechnung         |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <b>Verpackungsart</b>      | Faltschachtel |
| <b>Verpackungsmaterial</b> | Pappe, PP     |

## Preise und Konditionen

|              |      |
|--------------|------|
| <b>Pfand</b> | nein |
|--------------|------|