



Käse Sahne Torte Demeter, 385g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 312937	GTIN-Stück 4 015637 013282	GTIN-Verpackung 4 015637 013299	eco-ID 272606	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, 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

HAFERmehl** glutenfrei, Rohrohrzucker**, Maisstärke*, Reisstärke*, Steinsalz, Vanille*

**aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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.





Käse Sahne Torte Demeter, 385g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 312937	GTIN-Stück  4 015637 013282	GTIN-Verpackung  4 015637 013299	eco-ID 272606	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Backmischung für 1 Springform

Zubereitung 15 Minuten, 2 Stunden Kühlzeit

Zutaten:

für den Boden: 70 g weiche Butter

für die Creme: 600 ml Sahne, 500 g Magerquark

für den Fruchtspiegel: 400 ml Fruchtsaft

Optional: 1 Dose Mandarinen oder kleine Dose Pfirsiche

Bei veganer Zubereitung:

für den Boden: 70 g weiche Margarine

für die Creme: 300 g veganer Frischkäse, 400 g veganer Joghurt

für den Fruchtspiegel: 400 ml Fruchtsaft

Optional: 1 Dose Mandarinen oder kleine Dose Pfirsiche

Bei der veganen Zubereitung verrührst du zunächst den veganen Frischkäse und Joghurt und gibst dann die Creme-Mischung dazu.

Tipp: Du magst den Boden lieber keksknusprig?

Dann kannst du ihn in der Form für ca. 13 Min.

bei 180 °C (vorgeheizt, Ober-/ Unterhitze)

backen. Anschließend abkühlen lassen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Eine wahre Gaumenfreude – himmlisch frisch im Geschmack und herrlich fruchtig zugleich. Je nachdem wie Du diese zauberleichte Torten am liebsten magst, kannst du noch Früchte zugeben und den Saft für den Fruchtspiegel variieren, den Boden backen oder ungebacken lassen, zauberhaft leckere Desserts kreieren oder ganz eigene Ideen mit unserer Tortenmischung entwickeln. Aber eines ist absolut sicher: NoBake Torte selber machen war noch nie so einfach.

Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter : info@bauckhof.de.

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 Weisszucker, rein pflanzlich.



Käse Sahne Torte Demeter, 385g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 312937	GTIN-Stück  4 015637 013282	GTIN-Verpackung  4 015637 013299	eco-ID 272606	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Gebrauchsanweisung

1. Den Boden einer Springform (ø 25 cm) mit Backpapier auslegen. Bei der Zubereitung mit Früchten, diese gut abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen und für den Fruchtspiegel verwenden.

2. Butter oder Margarine mit Mischung für den Boden mit den Händen kneten, bis eine feste Teigmasse, ähnlich wie Keksteig, entsteht. (Das bedarf etwas Geduld.) Teig in die Springform geben und mit Hilfe eines Esslöffels oder den Händen gleichmäßig zu einem dünnen, glatten Boden andrücken.

3. Für den Cremebelag flüssige Sahne, Quark und Creme-Mischung in einen großen, hohen Rührbecher geben (Achtung: Mischung kann spritzen). Mit dem Handrührgerät verrühren, bis der Belag eine cremige Konsistenz hat.

Optional die Früchte auf dem Boden verteilen. Anschließend Creme in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen. Kaltstellen, bis der Fruchtspiegel fertig ist.

4. In einem Topf den Fruchtsaft und die Mischung für den Fruchtspiegel mit einem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald der Fruchtspiegel andickt ist, vom Herd nehmen. Zügig und gleichmäßig auf der Creme verteilen. Vorsichtig verstreichen.

5. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Tipp: Um die Tortenstücke gut schneiden zu können, das Messer zwischendurch in heißes Wasser tauchen.



Käse Sahne Torte Demeter, 385g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 312937	GTIN-Stück  4 015637 013282	GTIN-Verpackung  4 015637 013299	eco-ID 272606	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Ausschluss garantiert: Gluten, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Hafer, Kakao, Mais

Weitere Eigenschaften

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



Käse Sahne Torte Demeter, 385g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 312937	GTIN-Stück 4 015637 013282	GTIN-Verpackung 4 015637 013299	eco-ID 272606	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Steinsalz
Garmethode	Blindbacken
Nitritpökelsalz	nein
Palmfett, Palmöl	nein

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1593 kJ / 376 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	83 g
davon Zucker	40 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	0,04 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------