



# Joghurt Kirsch Torte Demeter, 365g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



<b>Artikelnummer</b> 311837	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 013305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 013312	<b>eco-ID</b> 272601	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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\*\*, Reisstärke\*, Maisstärke\*, fettarmer Kakao\*, 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.





# Joghurt Kirsch Torte Demeter, 365g

*Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!*



<b>Artikelnummer</b> 311837	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 013305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 013312	<b>eco-ID</b> 272601	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Backmischung für 1 Springform

Zubereitung 15 Minuten, 2 Stunden Kühlzeit

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.

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

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese zauberleichte Torte schmeckt himmlisch joghurtfrisch und herrlich fruchtig zugleich. Je nach Geschmack kannst du Früchte und Saft für den Fruchtspiegel variieren, den Boden backen oder unbacken lassen, zauberhaft leckere Desserts kreieren oder noch ganz eigene Ideen mit unserer Backmischung 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](mailto: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.



# Joghurt Kirsch Torte Demeter, 365g

*Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!*



<b>Artikelnummer</b> 311837	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 013305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 013312	<b>eco-ID</b> 272601	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Gebrauchsanweisung

1. Den Boden einer Springform (ø 25 cm) mit Backpapier auslegen. Kirschen 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 Joghurt, flüssige Sahne, Milch und Creme-Mischung in einen großen, hohen Rührbecher geben (Achtung: Mischung kann spritzen.). Mit dem Handrührgerät verrühren, bis der Belag eine cremige Konsistenz hat.

4. Die Kirschen auf dem Boden verteilen. Anschließend Creme in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen. Kalt stellen, bis der Fruchtspiegel fertig ist.

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

6. 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.



# Joghurt Kirsch Torte Demeter, 365g

*Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!*



<b>Artikelnummer</b> 311837	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 013305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 013312	<b>eco-ID</b> 272601	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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 ✓



# Joghurt Kirsch Torte Demeter, 365g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



<b>Artikelnummer</b> 311837	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 013305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 013312	<b>eco-ID</b> 272601	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Steinsalz
Garmethode	Blindbacken
Nitritpökelsalz	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	vegan - Europ. Vegetarian Union, Glutenfrei Ähre der DZG

## Gesetzliche Angaben

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1578 kJ / 372 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	35 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	0,07 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

## Preise und Konditionen

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