



Apple Crumble Muffins Demeter, gf, 400g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 428837	GTIN-Stück 4 015637 013343	GTIN-Verpackung 4 015637 013350	eco-ID 272608	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

HAFERvollkornflocken** glutenfrei 39 %, Rohrohrzucker**, HAFERvollkornmehl**glutenfrei 25 %, Reisstärke*, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), 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

Für unsere glutenfreien Apple-Crumble-Muffins haben wir uns bewusst für Zutaten in Demeter-Qualität entschieden. Demeter ist der älteste Bioverband. Seine Mitglieder arbeiten nach strengen Richtlinien und leisten dabei erheblich mehr als die Mindeststandards des EU-Bio-Siegels.

Kurzbeschreibung

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





Apple Crumble Muffins Demeter, gf, 400g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 428837	GTIN-Stück  4 015637 013343	GTIN-Verpackung  4 015637 013350	eco-ID 272608	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Backmischung für 12 Hafer-Muffins

Zubereitung 15 Minuten, Backzeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

Teig: 175 g weiche Butter, 1 Ei

Zusätzlich: 200 g kleingewürfelte Äpfel (am best en säuerliche Sorten wie Elstar oder Boskoop)

Optional: 1/2 TL Zimt, 30 g Mandelstifte (für das Crumble -Topping)

Bei veganer Zubereitung:

Teig: 100 g weiche Margarine, 100 ml Apfelmark

Zusätzlich: 200 g kleingewürfelte Äpfel (am besten säuerliche Sorten wie Elstar oder Boskoop)

Optional: 1/2 TL Zimt, 30 g Mandelstifte (für das Crumble-Topping)

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Spätestens beim Duft unserer frisch gebackenen Apple Crumble Muffins sitzen alle zusammen am Kaffeetisch. Köstlich sind die Mini-Küchlein aber auch für eine kleine Auszeit auf der Picknickdecke, die Feier im Büro, für den Kindergeburtstag und Omas 80sten. Du kannst Deine Lieblingsobstsorten variieren und zum Beispiel statt Mandelstückchen Krokant oder andere Nussorten in den Teig kneten.

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

Herstellung

Für unsere glutenfreien Apple-Crumble-Muffins haben wir uns bewusst für Zutaten in Demeter-Qualität entschieden. Demeter ist der älteste Bioverband. Seine Mitglieder arbeiten nach strengen Richtlinien und leisten dabei erheblich mehr als die Mindeststandards des EU-Bio-Siegels.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

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



Apple Crumble Muffins Demeter, gf, 400g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 428837	GTIN-Stück  4 015637 013343	GTIN-Verpackung  4 015637 013350	eco-ID 272608	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Gebrauchsanweisung

1. Backofen mit Ober-/Unterhitze auf 180 °C vorheizen und ein 12er Muffinblech mit Förmchen auslegen. (Es klappt aber auch ohne Muffinblech. Dafür einfach die Förmchen auf ein Backblech stellen und loslegen.)

2. Backmischung in eine Schüssel geben. Butter und Ei zufügen und mit den Händen oder dem Rührgerät (Knethaken) vermengen, bis ein streuseliges Teig entsteht. 1/3 des Teiges abnehmen und für das Crumble Topping zur Seite stellen. Kleingewürfelte Äpfel zum restlichen Teig geben und gleichmäßig verkneten.

Der Teig bleibt streuselig und die Apfelstücke sind locker an den Crumble-Teig gebunden. Durch das Backen verbinden sich dann die Streusel und Äpfel.

Bei der veganen Zubereitung verknetest du die Backmischung mit Margarine und Apfelmarmelade.

3. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Dazu vom Teig mit einem Esslöffel jeweils eine gehäufte Portion abstechen, in die Förmchen füllen und leicht andrücken. Den Teig für das Crumble-Topping optional mit Zimt und Mandelstiften mischen. Anschließend die Streusel gleichmäßig oben auf den Muffinförmchen verteilen.

4. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten auf mittlerer Schienenhöhe. Vor dem Verzehr auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp: Mit Vanillesauce, Vanilleeis oder geschlagener Sahne servieren.



Apple Crumble Muffins Demeter, gf, 400g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 428837	GTIN-Stück  4 015637 013343	GTIN-Verpackung  4 015637 013350	eco-ID 272608	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, 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 ✓



Apple Crumble Muffins Demeter, gf, 400g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 428837	GTIN-Stück 4 015637 013343	GTIN-Verpackung 4 015637 013350	eco-ID 272608	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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	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, Duhnenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1575 kJ / 373 kcal
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	29 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	0,75 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

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