



Dinkel Streuselkuchen Demeter, 425g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 362131	GTIN-Stück 4 015637 821146	GTIN-Verpackung 4 015637 800103	eco-ID 25920	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

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

Zutaten

DINKELmehl Type 630**° 75%, Rohrohrzucker**, Meersalz

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

Zubereitung in nur 5 Minuten... Mischen, Backen, fertig! Alle Kuchenarten gelingen mit oder ohne Ei, Milch und Butter.

Kurzbeschreibung

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

Verarbeitungshinweis

Rezept-Tipp

Dinkel-Heidesand-Kekse

200g Butter und 1 Prise Vanille mit der Kuchenmischung zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle mit 5 cm Durchmesser formen. Die Rolle in 0,5 cm breite Scheiben schneiden (oder den Teig 0,5 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen). Mit 2 cm Abstand auf ein gefettetes Blech oder auf Backpapier verteilen und ca. 10-15 Minuten bei 175°C goldgelb backen. Tipp: Wenn der Teig zu weich zum Schneiden oder Stechen ist, in Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen zum Kaltwerden.





Dinkel Streuselkuchen Demeter, 425g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 362131	GTIN-Stück 4 015637 821146	GTIN-Verpackung 4 015637 800103	eco-ID 25920	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Kuchenbackmischungen gelingen immer, sind leicht und schnell zuzubereiten. Der Dinkel Streuselkuchen gelingt sowohl klassisch mit Obstkonfitüre, als auch mit den verschiedensten Variationen und pfiffigen Ideen, z.B. mit Obstbelag oder auch mit Pudding. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter : info@bauckhof.de.

Zubereitung

Backmischung für 1 runden Streuselkuchen

Sie geben dazu:

Entweder 150 g Butter, Zimmertemperatur
oder 150 g Margarine, Zimmertemperatur
und 1 Glas säuerliche Marmelade / Gelee
(z.B. Himbeere, Brombeere, Johannisbeere)

Zubereitung

1. Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175°C Gasstufe 3) vorheizen.
2. Die Backmischung in eine Schüssel geben.
3. Die Butter (Margarine) in kleine Stücke schneiden und zu der Mehlmischung geben.
4. Die Zutaten kurz vermengen und mit den Händen Streusel reiben.
5. 2/3 der Streusel gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten oder einer mit Backpapier ausgelegten 24er oder 26er Springform verteilen und ca. 1 cm am Rand hochziehen.
6. Marmelade gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
7. Das restliche Drittel Streusel auf dem Belag verteilen.
8. Im vorgeheizten Ofen (175°C) ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Herstellung

Für unseren Bauckhof Dinkel Streuselkuchen verwenden wir Demeter Rohstoffe, die nicht nur im kontrolliert biologischen, sondern im biologisch-dynamischem Anbau erzeugt werden. Durch organischen Dünger und Heilkräuter werden die natürliche Fruchtbarkeit und die Lebenskräfte der Erde und Pflanzen besonders gefördert. Zusatzstoffe, Produktionshilfsmittel oder Geschmacksverstärker kommen bei uns nicht in die Tüte. Deswegen schmecken die Kuchen wie bei Oma.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten, Dinkel

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Dinkel Streuselkuchen Demeter, 425g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 362131	GTIN-Stück 4 015637 821146	GTIN-Verpackung 4 015637 800103	eco-ID 25920	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Meersalz
Garmethode	Nicht spezifiziert
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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Backmischung
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1515 kJ / 357 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	76 g
davon Zucker	25 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	0,19 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

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



Schneller Käsekuchen
glutenfrei Bio, 485g
362434