



Dinkel Zitronenkuchen Demeter, 485g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 362331	GTIN-Stück 4 015637 824901	GTIN-Verpackung 4 015637 805221	eco-ID 131281	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Zutaten

Grundmischung Kuchen: DINKELmehl Type 630**o 60%, Rohrohrzucker**, Maisstärke*, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), GERSTENmalzmehl**, Meersalz

Zitronenöl: Zitronenöl* (1ml)

Glasur: Rohrohr-Puderzucker*

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 Kuchensorten 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.





Dinkel Zitronenkuchen Demeter, 485g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 362331	GTIN-Stück 4 015637 824901	GTIN-Verpackung 4 015637 805221	eco-ID 131281	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Verarbeitungshinweis

Backmischung für 1 Kastenkuchen oder 1 Gugelhupf.

Zubereitung 5 Minuten, Backzeit ca. 60 Minuten.

Bei der Zubereitungsvariante mit Ei können Sie anstatt Butter auch Margarine nehmen. Anstatt Kuhmilch können Sie Reismilch, Hafermilch oder Sojamilch verwenden.

Bei der veganen Variante, also der Zubereitung ohne Ei gelingt der Kuchen nicht, wenn Sie Butter anstatt Margarine verwenden. Anstatt Wasser können Sie hier aber ebenfalls Reismilch, Hafermilch oder Sojamilch nehmen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

Zubereitung

Varianten

Muffins: Aus dem Teig mit Ei können Sie 12 Muffins backen. ohne Ei werden es 10 Muffins. Die Backzeit beträgt 25 Minuten.

Waffeln: Die Milchmenge auf 250 ml erhöhen. Den Teig esslöffelweise im Waffeleisen backen. Die Waffeln gelingen nur mit Ei.

Obstboden: Den Teig 1 cm dick auf ein Backblech streichen und mit Obststücken belegen. Der Obstboden gelingt mit und ohne Ei.

Variationen: Nüsse, Rosinen oder Obst dazugeben. Den Kuchen können Sie mit Sahne, Guss oder Buttercreme dekorieren.

Herstellung

Für Bauckhof Kuchenbackmischungen 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 Kuchen 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.

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten, Dinkel, Gerste, Mais

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, 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 Zitronenkuchen Demeter, 485g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!



Artikelnummer 362331	GTIN-Stück 4 015637 824901	GTIN-Verpackung 4 015637 805221	eco-ID 131281	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Natriumhydrogencarbonat
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

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	1512 kJ / 356 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78 g
davon Zucker	30 g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,85 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	PE, Glas, OPP, Pappe

Preise und Konditionen

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