



# Marmorkuchen glutenfrei Bio, 415g

Der glutenfreie Alltagskuchen. Gelingt auch vegan als Muffins. Mit Rezept-Tipp für Free-From Donauwellen.



<b>Artikelnummer</b> 378838	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 826400	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806358	<b>eco-ID</b> 170960	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Bauckhof

## Qualität

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

## Zutaten

Basismischung: Maisstärke\*, Rübenzucker\*, Reismehl\*, Backpulver  
(Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel:  
Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*,  
Hirsevollkornmehl\*, Meersalz, Vanillepulver\*  
Kakaopulver: Kakaopulver\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe Deutschlands, was uns als Naturkosthersteller zu einem echten Pionier macht. Unsere Leidenschaft: Mit Herz, Hand und Verstand leckere, gesunde Demeter- und Bio-Lebensmittel aus Tradition herzustellen.

## Besonderheiten

Rühren, Backen, fertig! Zubereitung 15 Minuten, Backzeit ca. 55 Minuten. Gelingt auch vegan als Marmor-Muffins oder vegane Donauwelle.

## Kurzbeschreibung

Der glutenfreie Alltagskuchen. Gelingt auch vegan als Muffins. Mit Rezept-Tipp für Free-From Donauwellen.





# Marmorkuchen glutenfrei Bio, 415g

Der glutenfreie Alltagskuchen. Gelingt auch vegan als Muffins. Mit Rezept-Tipp für Free-From Donauwellen.



<b>Artikelnummer</b> 378838	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 826400	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806358	<b>eco-ID</b> 170960	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Vegane Marmor-Muffins

(für 12 – 14 Muffins)

Zutaten: Backmischung Marmorkuchen, 100 g Margarine, 150 g Sojajoghurt, 4 EL neutrales Öl, 1 TL Backpulver, 6 EL heißes Wasser

Zubereitung: Die Grundmischung mit allen Zutaten (bis auf das Wasser) gut verrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Teig halbieren, Kakao mit 6 EL heißem Wasser anrühren und den angerührten Kakao in die eine Hälfte

unterheben. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in Muffinförmchen schichten. Anschließend die Teigschichten

spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Bei 180 ° C im vorgeheizten Backofen für 25-30

Minuten backen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Hinweis: Die vegane Zubereitung funktioniert nicht in tiefer Kasten- oder Gugelhupform.

Donauwellen-Schnitten

Zutaten: Backmischung Marmorkuchen, 4 Eier, 180 g weiche Butter, 1 großes Glas Kirschen (Abtropfgewicht g), 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 4 EL Zucker, 750 ml Milch, 250 g Butter, 400 g Zartbitter Kuvertüre, 4 EL neutrales Pflanzenöl

Zubereitung Teig: Die Grundmischung mit 4Eiern, 180 g Butter und 4 EL heißem Wasser

zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit einem Teigspachtel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In einer separaten Schüssel den Inhalt der kleineren Packung (Kakaopulver) mit 3 EL kaltem

Wasser glattrühren und mit dem restlichen Teig vermengen. Den dunklen Teig vorsichtig auf dem hellen Teig verteilen.

Kirschen abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Auf mittlerer Schiene bei 180 ° C für 30 Minuten backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Zubereitung Creme: Aus 2 Päckchen Vanillepuddingpulver mit 750 ml Milch und 4 EL Zucker einen Pudding kochen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. 250 g Butter mit dem Handmixer schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise unter die schaumige Butter rühren. Tipp: Für diesen Schritt müssen Butter und Pudding etwa die gleiche

Temperatur haben. Die Pudding-Butter-Creme auf dem Kuchen verteilen und anschließend Minuten kalt stellen.

Schokoguss: 400 g Zartbitter Kuvertüre mit 4 EL neutralem Öl im Wasserbad schmelzen, anschließend vorsichtig auf der Pudding-Butter-Creme verteilen und den fertigen Kuchen kalt stellen.

## Verarbeitungshinweis

s. Zubereitungshinweise

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Backmischung für 1 Kastenform, 1 Gugelhupf oder 12-14 Muffins



## Marmorkuchen glutenfrei Bio, 415g

Der glutenfreie Alltagskuchen. Gelingt auch vegan als Muffins. Mit Rezept-Tipp für Free-From Donauwellen.



<b>Artikelnummer</b> 378838	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 826400	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806358	<b>eco-ID</b> 170960	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Zubereitung

Klassische Zubereitung mit Milch und Ei

Sie geben dazu:

4 Eier, 180 g Butter, heißes Wasser

1.) Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 180 ° C

(Gasstufe 3) vorheizen. Bitte nicht mit Umluft backen.

2.) Den Inhalt der größeren Packung (Grundmischung für den Kuchen) in eine Schüssel geben.

3.) 4 Eier, 180 g weiche Butter und 4 EL heißes Wasser dazugeben und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

4.) Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform (ca. 25cm) oder Gugelhupform (26 cm) füllen.

5.) In einer separaten Schüssel den Inhalt der kleineren Packung (Kakaopulver) mit 3 EL heißem Wasser glattrühren und mit dem restlichen Teig vermengen.

6.) Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Anschließend die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

7.) Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 55 Minuten backen.

8.) Den Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.

Hinweis: Anstatt Butter können Sie auch Margarine verwenden.

### Herstellung

Unsere Backmischung für Marmorkuchen ist kontrolliert glutenfrei:

Jede Charge unserer glutenfreien Produkte analysieren wir direkt nach der Herstellung in unserem Labor auf Glutenfreiheit. Alle glutenfreien Produkte sind bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft registriert.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte 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, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe

**Ausschluss garantiert:** Gluten, Dinkel, Gerste, Hafer, 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:** Kakao, Mais, Vanillin



## Marmorkuchen glutenfrei Bio, 415g

*Der glutenfreie Alltagskuchen. Gelingt auch vegan als Muffins. Mit Rezept-Tipp für Free-From Donauwellen.*



<b>Artikelnummer</b> 378838	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 826400	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806358	<b>eco-ID</b> 170960	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

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



# Marmorkuchen glutenfrei Bio, 415g

Der glutenfreie Alltagskuchen. Gelingt auch vegan als Muffins. Mit Rezept-Tipp für Free-From Donauwellen.



<b>Artikelnummer</b> 378838	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 826400	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806358	<b>eco-ID</b> 170960	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG, 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	1539 kJ / 363 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	85 g
davon Zucker	40 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	0,86 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Papier, PP