



Schneller Apfelkuchen glutenfrei Bio, 500g

Schnelle Apfelkuchenbackmischung für 1 Kuchenblech oder 2
Springformen



Artikelnummer 412838	GTIN-Stück 4 015637 827391	GTIN-Verpackung 4 015637 806907	eco-ID 210568	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Reismehl* 48%, Rübenzucker* 45%, Tapiokastärke*, Backpulver
(Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel:
Monokaliumtartrat, Maisstärke*), Vanille*, Meersalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Schnelle Backmischung für 1 Kuchenblech oder 2 Springformen

Besonderheiten

Dieses Produkt ist glutenfrei. In unserer separaten, glutenfreien Mühle vermahlen wir ausschließlich glutenfreie Rohstoffe. Jede Charge analysieren wir in unserem Labor auf Glutenfreiheit. Alle glutenfreien Produkte sind bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft registriert.

Kurzbeschreibung

Schnelle Apfelkuchenbackmischung für 1 Kuchenblech oder 2 Springformen Zubereitung 10-15 Minuten, Backzeit 45 Minuten. Doppelpack mit 2 Beuteln à 250 g Backmischung.





Schneller Apfelkuchen glutenfrei Bio, 500g

*Schnelle Apfelkuchenbackmischung für 1 Kuchenblech oder 2
Springformen*



Artikelnummer 412838	GTIN-Stück  4 015637 827391	GTIN-Verpackung  4 015637 806907	eco-ID 210568	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Apfel-Marzipan-Kuchen

Sie benötigen zusätzlich: 50 g Marzipan und 50 g gestiftete Mandeln. Zubereitung ab Schritt 2:
Zuerst das Marzipan mit der Butter bzw. Margarine geschmeidig rühren und anschließend alle Zutaten
zu einer cremigen Masse verrühren. Vor dem Backen die Mandelstifte über den Kuchen streuen.

Obstkuchen

Sie können die Äpfel durch z. B. entsteinte Aprikosen, entsteinte Zwetschgen oder
Rhabarberstücke ersetzen. In den Wintermonaten eignen sich auch Sauerkirschen aus dem Glas
oder Aprikosen aus der Dose, um sehr fruchtig leckere Kuchen zu backen.

Zubereitung

Zubereitung mit Butter & Ei

Sie geben dazu:

Für eine Springform: 1 Beutel Backmischung (250 g),
3 Eier, 125 g weiche Butter, ca. 500 g (geschälte) Äpfel,
in Viertel geschnitten

Für ein Kuchenblech: 2 Beutel Backmischung (500 g),
6 Eier, 250 g weiche Butter, ca. 1000 g (geschälte) Äpfel,
in Viertel geschnitten

Vegane Zubereitung

Sie geben dazu:

Für eine Springform: 1 Beutel Backmischung (250 g),
50 g Margarine, 100 g Sojajoghurt, 100 g Apfelmark
und ca. 500 g (geschälte) Äpfel, in Viertel geschnitten

Für ein Kuchenblech: 2 Beutel Backmischung (500 g),
100 g Margarine, 200 g Sojajoghurt, 200 g Apfelmark,
ca. 1000 g (geschälte) Äpfel, in Viertel geschnitten

- 1.) Zur Vorbereitung die Äpfel schälen und in Viertel schneiden sowie die Springform
(25 cm) bzw. das Kuchenblech einfetten und den Ofen vorheizen.
- 2.) Die Backmischung mit den Zutaten in einer Schüssel mit dem Handmixer zu
einer cremigen Masse verrühren. Den Teig in die gefettete Springform bzw.
auf das gefettete Blech geben.
- 3.) Anschließend die Apfel-Viertel auf der Oberfläche längs einschneiden und
gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 4.) Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C
(Ober- und Unterhitze) für ca. 45 Minuten backen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.



Schneller Apfelkuchen glutenfrei Bio, 500g

*Schnelle Apfelkuchenbackmischung für 1 Kuchenblech oder 2
Springformen*



Artikelnummer 412838	GTIN-Stück  4 015637 827391	GTIN-Verpackung  4 015637 806907	eco-ID 210568	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

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

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Schneller Apfelkuchen glutenfrei Bio, 500g

Schnelle Apfelkuchenbackmischung für 1 Kuchenblech oder 2
Springformen



Artikelnummer 412838	GTIN-Stück 4 015637 827391	GTIN-Verpackung 4 015637 806907	eco-ID 210568	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rübenzucker
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Natriumhydrogencarbonat
Garmethode	Blindbacken
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
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

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1600 kJ / 377 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	88 g
davon Zucker	45 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,78 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

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