

Produktpass

Stand:

05.2022

Bezeichnung des Lebensmittels:

Backmischung für Zitronen-Rührkuchen

Zutatenverzeichnis:

WEIZENMEHL, Zucker, Puderzucker, **MILCHZUCKER**, **WEIZENSTÄRKE**, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), modifizierte Stärke, Reisstärke, Oligofruktose, Zitronenfruchtpulver, natürliches Zitronen Aroma, Emulgatoren (E 475, E 471, E 433), Säuerungsmittel (Citronensäure). Kann enthalten: **EI**, **MILCHEIWEISS**

Nettofüllmenge:

525 g

Aufbewahrungs-/Verwendungshinweise:

Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

DE: Dr. August Oetker, Nahrungsmittel KG, 33547 Bielefeld, Deutschland

AT: Dr. Oetker GmbH, Postfach 19, 9500 Villach, Österreich

Ursprungsland oder Herkunftsort:

Gebrauchsanleitung:

Dies enthält die Packung: 375 g Backmischung für den Teig 150 g Glasurmischung Außerdem wird benötigt: Kastenform (25 x 11 cm), z. B. Dr. Oetker etwas Fett etwas Weizenmehl Nur noch hinzufügen: 150 g weiche Margarine oder Butter 3 Eier (Größe M) 100 ml Milch etwa 3 EL heißes Wasser 1 Vorbereiten und Teig bereiten Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa 160°C Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2 Backen Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 60 Min. Nach etwa 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden. 3 Glasieren Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und sofort glasieren. Dazu Glasurmischung in eine kleine Schale geben. Heißes Wasser zufügen, zu einem dickflüssigen Guss verrühren, dann auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nährwertinformationen	je 100 g
Energie	1611/384 kJ/kcal
Fett	16,0 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	5,0 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	52,0 g
davon	
- Zucker	32,0 g

- mehrwertige Alkohole		g
- Stärke		g
Ballaststoffe	1,3	g
Eiweiß	7,0	g
Salz	0,610	g
Vitamine und Mineralstoffe		