

Produktpass

Stand:

06.2022

Bezeichnung des Lebensmittels:

Backmischung für Rührteig mit Schokostückchen für 12 Muffins

Zutatenverzeichnis:

WEIZENMEHL, Zucker, 21% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), **WEIZENSTÄRKE**, Oligofruktose, Dextrose, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Aroma Vanillin, Reisstärke, Emulgatoren (E 475, E 471, E 433). Kann enthalten: **EI, MILCH, HASELNÜSSE**

Nettofüllmenge:

380 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:

Backen

12 Stück Dies enthält die Packung: 300 g Backmischung für den Teig 80 g Schokoladenstückchen
12 Papierförmchen Außerdem wird benötigt: Backblech Nur noch hinzufügen: 125 ml Speiseöl, z.
B. Rapsöl 125 ml Milch oder Wasser 1 Ei (Größe M) 1 Vorbereiten 12 Papierbackförmchen auf
ein Backblech stellen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C 2 Teig bereiten
Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit
einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem
glatten Teig verrühren. 1 EL Schokostückchen beiseitelegen, die übrigen unterrühren. 3 Backen
Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Die restlichen
Schokostückchen aufstreuen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.
Einschub: Mitte Backzeit: etwa 20 Min. Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf
einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nährwertinformationen	je 100 g
Energie	1864/446 kJ/kcal
Fett	24,0 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	4,0 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	48,0 g
davon	
- Zucker	27,0 g
- mehrwertige Alkohole	g
- Stärke	g

Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	