

# Produktpass

Stand:

06.2023

## Bezeichnung des Lebensmittels:

Backmischung für Rührkuchen mit Schokoladenflocken

## Zutatenverzeichnis:

**WEIZENMEHL**, Zucker, 18% kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Palmfett, fettarmes Kakaopulver, **MILCHZUCKER**, Kakaomasse, Emulgator (Lecithine (**SOJA**))), 11% Schokoladenflocken dragiert (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine (**SOJA**)), Glukosesirup), Stärke (**WEIZEN**), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Oligofruktose, Emulgatoren (E 475, E 471), Aroma Vanillin. Backmischung kann enthalten: **EI, SOJA, MILCH**. Kakaohaltige Fettglasur kann enthalten: **MILCHEIWEISS, HASELNÜSSE**. **Schokoladenflocken können enthalten: WEIZEN, MILCH, HASELNÜSSE**. Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao. Mehr dazu unter ra.org.

## Nettofüllmenge:

Backmischu.265g, Flock.55g, Glasur90g

## Aufbewahrungs-/Verwendungshinweise:

## Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

DR. AUGUST OETKER NAHRUNGSMITTEL KG 33547 Bielefeld

## Ursprungsland oder Herkunftsort:

## Gebrauchsanleitung:

\*\*\*Backen\*\*\*Dies enthält die Packung: 350 g Backmischung für den Teig 55 gSchokoladenflocken 90 g kakaohaltige Fettglasur Außerdem wird benötigt:Kastenform (25 x 11 cm), z. B. Dr. Oetker etwas Fett etwas WeizenmehlNur noch hinzufügen: 150 g weiche Margarine oder Butter 2 Eier (Größe M)80 ml Milch 1 Vorbereiten und Teig bereiten Kastenform fetten undmehlen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa160°C Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter,Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufniedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teigverarbeiten. Schokoladenflocken gleichmäßig unterrühren. 2 Backen Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in denBackofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 55 Min. Nachetwa 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden. 3 Glasieren Kuchen erst 10Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einemKuchenrost erkalten lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vomHerd nehmen, Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegenlassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Glasur auf denKuchen geben, mit einem Messer verstreichen und fest werden lassen.

| Nährwertinformationen              | je 100 g Fertigprodukt |
|------------------------------------|------------------------|
| Energie                            | 1851/443 kJ/kcal       |
| Fett                               | 25,0 g                 |
| davon                              |                        |
| - gesättigte Fettsäuren            | 11,0 g                 |
| - einfach ungesättigte Fettsäuren  | g                      |
| - mehrfach ungesättigte Fettsäuren | g                      |
| Kohlenhydrate                      | 49,0 g                 |
| davon                              |                        |
| - Zucker                           | 28,0 g                 |
| - mehrwertige Alkohole             | g                      |
| - Stärke                           | g                      |
| Ballaststoffe                      | 2,4 g                  |
| Eiweiß                             | 5,2 g                  |
| Salz                               | 0,650 g                |
| Vitamine und Mineralstoffe         |                        |