

Produktpass

Stand:

05.2020

Bezeichnung des Lebensmittels:

Backmischung für dunklen Rührkuchen mit Sahnecreme, Schokoladenflocken und Bananen

Zutatenverzeichnis:

Zucker, WEIZENMEHL, 13% Schokoladenflocken dragiert (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), Glukosesirup), WEIZENSTÄRKE, 3,4% fettarmes Kakaopulver, Dextrose, Backpulver (Backtriebmittel Dinatriumdiphosphat und Natriumhydrogencarbonat), Gelatine, Stärke, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E 475, E 471, E 433), Aroma, Verdickungsmittel (E 466). Kann enthalten: (EI, MILCH, HASELNÜSSE).

Nettofüllmenge:

435g

Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

DE: Dr. August Oetker, Nahrungsmittel KG, 33547 Bielefeld, Deutschland
AT: Dr. Oetker GmbH, Postfach 19, 9500 Villach, Österreich

Ursprungsland oder Herkunftsort:

Deutschland

Gebrauchsanleitung:

Dies enthält die Packung: 275 g Backmischung für den Boden 160 g Mischung für den Belag Sie benötigen: Springform (Ø 26 cm), z. B. Dr. Oetker etwas Fett Und Sie fügen hinzu: 100 g weiche Margarine oder Butter 2 Eier (Größe M) 75 ml (6 EL) Milch 3 Bananen 500-600 g kalte Schlagsahne 100 ml kaltes Wasser 1 Vorbereiten und Teig bereiten Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C Heißluft: etwa 150°C Backmischung für den Boden, Margarine oder Butter, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. 2 Backen und Boden aushöhlen Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 30 Min. Springformrand lösen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalten Boden auf eine Tortenplatte legen. Boden mit Hilfe eines Esslöffels 2 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Übrige Gebäckkrümel in einer Schüssel grob zerbröseln. 3 Belag bereiten und Kuchen verzieren Bananen schälen, dann längs halbieren und mit der flachen Seite auf dem ausgehöhlten Boden verteilen. Zuerst kalte Sahne steif schlagen. Mischung für den Belag und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen 2 Min. glatt rühren und sofort die Sahne in 2 Portionen unterziehen. Sahnecreme kuppelartig bis an den Rand auf den Boden streichen und mit Gebäckbröseln bestreuen (evtl. etwas andrücken). Kuchen etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Nährwertinformationen	je 100 g
Energie	1161/279 kJ/kcal
Fett	18,0 g

davon	
- gesättigte Fettsäuren	8,5 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	26,0 g
davon	
- Zucker	18,0 g
- mehrwertige Alkohole	g
- Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,44 g
Vitamine und Mineralstoffe	