

Produktpass

Stand:

11.2022

Bezeichnung des Lebensmittels:

Backmischung für Marmor-Rührkuchen mit kakaohaltiger Fettglasur

Zutatenverzeichnis:

WEIZENMEHL, Zucker, 15% kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Palmfett, fettarmes Kakaopulver, **MILCHZUCKER**, Kakaomasse, Emulgator (Lecithine)), **WEIZENSTÄRKE**, 2,6% fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Oligofruktose, Reisstärke, Emulgatoren (E 475, E 471, E 433), Aroma. Kann enthalten: **EI, MILCHEIWEISS, HASELNÜSSE**.

Nettofüllmenge:

475 g

Aufbewahrungs-/Verwendungshinweise:

Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

DR. AUGUST OETKER NAHRUNGSMITTEL KG 33547 Bielefeld

Ursprungsland oder Herkunftsort:

Gebrauchsanleitung:

Backen

Dies enthält die Packung: 375 g Backmischung für den Teig 25 g Mischung mit Kakao 75 g kakaohaltige Fettglasur 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 und 1 EL Milch für den dunklen Teig

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 100 ml Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 In die Form geben und backen 2/3 des Teiges in die Kastenform geben. Unter den restlichen Teig die Mischung mit Kakao und 1 EL Milch rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. 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 auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten und aufschneiden. Glasur auf den Kuchen geben, mit einem Messer verstreichen und fest werden lassen.

Nährwertinformationen	je 100 g
Energie	1724/412 kJ/kcal
Fett	22,0 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	8,8 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	44,0 g
davon	
- Zucker	22,0 g
- mehrwertige Alkohole	g
- Stärke	g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	0,710 g
Vitamine und Mineralstoffe	