LMIV Datenblatt zum Artikel Sahnestandmittel für 1/4 I flüssiges Schlagobers Kennzeichnung: Aufbewahrung: Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern. Zutaten: Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341)). Alkoholgehalt: Portionenen: Nährwertanspruch: Verwendungs hinweis: Aufschlagen mit Schneebesen oder elektrischen Mixer - Lufteinschluss fuer Volumen und Stabilitaet Sahnestandmittel für 1/4 I flüssiges Schlagobers. 1. Zubereitung & Anweisung Schlagen Sie 1/4 I gekühltes Schlagobers in einer kalten Schüssel mit einem Mixer (auf niedriger Stufe) ca. 1/2 Minute auf. 2. Dann streuen Sie - unter ständigem Rühren - den Inhalt dieses Päckchens ein. Sie können Schlagobbers auch mit Zucker oder Dr. Oetker Vanillin Zucker nach Belieben süßen. 3. Schlagen Sie das Obers auf höchster Stufe bis zur gewünschten Festigkeit steif und stellen Sie es bis zum Servieren kalt. Mit Dr. Oetker Sahnesteif bleibt Schlagobers mehrere Stunden fest. Nettogehalt 24.00 Gramm, Bruttogewicht 30.00 Gramm Abmessungen: Kontakt: Name: DR. OETKER GMBH; Adresse: Ringmauergasse 9/1, 9500 Villach, Österreich Allergene: Attributte: