LMIV Datenblatt zum Artikel

Backzucker extrafein

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

Zutaten:

Alkoholgehalt:

Portionenen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Serviervorschlag: Apfelschnitten Zutaten: 370 g Butter, 6 Eier, 370 g Wiener Backzucker, 2 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Backpulver, 4 ½ EL Kakao, 2 ½ TL Zimt, 370 g Mehl, 750 g saftige Äpfel, Butter und Mehl für die Form Für die Schokoladeglasur: 200 g Schokolade, 1/8 l Schlagobers Zubereitung: Butter bei Zimmertemperatur schaumig schlagen, Eier und Backzucker einrühren und anschließend die übrigen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge und zuletzt die blättrig beschnittenen Äpfel unterheben. Die Masse auf ein befettetes und mit Mehl bestaubtes Blech streichen und bei 220°C ca. 40 Minuten backen. Für die Schokoladeglasur Schokolade in Stückchen schneiden, mit Schlagobers mischen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Die überkühlten Apfelschnitten mit der Schokoladeglasur überziehen und in Stücke schneiden.

Abmessungen: Nettogehalt 1000.00 Gramm,Bruttogewicht 1.008 Kilogramm

Kontakt: Name: Agrana; Adresse: A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisenplatz 1; Webseite: www.wiener-zucker.at

Allergene:

Attribute: Labelinformationen Umwelt und Verpackung ARGE_GENTECHNIK_FREI ARGE-Label (Ohne Gentechnik hergestellt)

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF		Wert	Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (~)	400	Kilokalorie	
Energie	Ungefährer Wert (~)	1700	Kilojoule	
Fett	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (~)	100	Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (~)	100	Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	