

Apfelkuchen rund 1/4

mit frischen Äpfeln und Butterstreuseln

je 100g				
kcal	Zucker	Fett	ges FS.	Natrium
279	11,2 g	7,7 g	3,7 g	0,23 g
14%	12%	11%	18%	9,4%

des GDA*

Beschreibung:

Auf dem Hefefeinteig folgt eine leckere Quarschicht und der Belag mit Frischapfelschnitzen. Feine Butterstreusel und Rosinen als Dekor ergänzen diese traditionelle Blechkuchenart.

Zutaten:

Weizenmehl; Quark; Wasser; Zucker; Ei;
Vollmilch; Butter; ungeh. Margarine
Sultaninen; Hefe;
Weizenstärke; Schmand;
Meersalz; Maisstärke;

Zitronensaft; Weizeneiweiß; Malzmehl;
Johannisbrotkernmehl; Maismehl; Gewürze
Kartoffelstärke; Vanille; Zitrone



Nährwerte:

	je 100g
Eiweiß:	7,7 g
Kohlenhydrate:	44,2 g
davon Zucker:	11,2 g
Fett:	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g
Ballaststoffe:	1,9 g
Natrium:	0,23 g
Brennwert:	1.166 kj 279 kcal

*GDA (Guideline Daily Amount): Richtwert für die Tageszufuhr eines Erwachsenen basierend auf 2000 kcal. Der persönliche Bedarf variiert nach Alter, Geschlecht, Gewicht, Aktivität, etc.

Allergene:



Bitte beachten Sie die Hinweise am Anfang des Hefters!

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Alle Nährwerte sind berechnete Durchschnittswerte. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.