

<b>Artikelnummer</b> 362434	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 821498	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 801636	<b>eco-ID</b> 24772	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Bauck Mühle

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Zutaten

HAFERVollkornflocken\* glutenfrei 47%, Rübenzucker\*, Maisstärke\*, Zimt\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen.

Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

## Besonderheiten

Zubereitung in nur 10 Minuten... Mischen, Backen, fertig! Unsere Bauckhof-Kuchensorten gelingen fast alle auch vegan, ohne Ei, Milch und Butter.

## Kurzbeschreibung

Für unseren Schnellen Käsekuchen verwenden wir ausschließlich glutenfreie Haferflocken. Unsere glutenfreien Haferflocken sind in Anbau, Transport und Verarbeitung frei von Verunreinigungen mit glutenhaltigem Getreide. Wir analysieren jede Charge auf Glutenfreiheit und garantieren <20 ppm Gluten. Die meisten Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit können glutenfreien Hafer in ihre Ernährung mit einbeziehen, da sich die Eiweißstruktur des Hafers von Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste unterscheid





# Schneller Käsekuchen glutenfrei Bio, 485g

Jetzt **GLUTENFREI!** Mit Knusperflockenboden, gelingt auch ohne Eier,  
Milch und Butter!



<b>Artikelnummer</b> 362434	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 821498	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 801636	<b>eco-ID</b> 24772	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

### Variationen

Mit ganz einfachen Zutaten lassen sich die verschiedensten Käsekuchen zaubern. Rühren Sie die Extra-Zutaten nach Schritt 2 in die Füllung.

Veganer Apfelkuchen: 400g Soja-Joghurt anstatt 750g, dazu 200g Apfelmus, etwas Zimt, Salz und Safran

Schoko-Käsekuchen: 2 EL Schokoraschel

Mandel-Käsekuchen: 2 EL Mandelsplitter oder gemahlene Mandeln

Apfel-Käsekuchen: 1 Apfel grob geraspelt

Rosinen-Käsekuchen: 2 EL (60g) Rosinen oder Sultaninen

Kokos-Käsekuchen: 5 EL Kokosraschel

Vanille-Käsekuchen: 1 Messerspitze Bourbon-Vanille

Zitronen-Käsekuchen: 1 TL geriebene Zitronenschale

Für fruchtige Variationen belegen Sie den Flockenboden erst mit Früchten (z.B. Sauerkirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren), bevor Sie die Füllung in die Form geben.

## Verarbeitungshinweis

Zubereitung mit Ei und Quark

Sie geben dazu: 125 g Butter, 4 Eier, 750 g Quark, Saft 1/2 Zitrone

Vegane Zubereitung: 125 g Margarine, 750g Soja-Joghurt Natur oder Vanille, Saft 1/2 Zitrone

### 1. Der schnelle Boden

Die Butter oder Margarine flüssig machen und mit der Grundmischung für den Boden verrühren. Kurz stehen lassen. Die Flockenmasse in die ungefettete Form füllen. Am Boden fest andrücken und an den Seiten ca. 2 cm hochziehen. Keine Sorge, wenn alles etwas bröselig wirkt, die Flocken werden beim Backen fest und knusprig.

Tipp: Mit der Rückseite eines Eszlöffels in kaltes Wasser gedippt, lassen sich die Flocken gut an die Form pressen.

### 2. Die schnelle Füllung

Für die Füllung Eier, Quark und Zitronensaft zusammen mit der Grundmischung für den Belag in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen kurz und kräftig rühren. Es ist nicht nötig, die Eier zu trennen. Für die ei- und milchfreie Zubereitung verrühren Sie einfach den Soja-Joghurt, den Zitronensaft und die Grundmischung für den Belag.

### 3. Backen

Die Quarkmasse bzw. Joghurtmasse in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 50-60 Minuten auf der untersten Schiene backen. So wird der Kuchen schön kross und von oben nicht zu dunkel. Der Kuchen ist fertig, wenn in die Quarkmasse auch in der Mitte hochgekommen ist.

Im Gasherd auf Stufe 3 backen.

Bitte nicht mit Umluft backen.

Der vegane Kuchen erreicht erst nach dem Erkalten die optimale Schnittfestigkeit.

## Zubereitung

Der Schnelle Käsekuchen glutenfrei gelingt sowohl klassisch, als auch mit verschiedensten Variationen, z.B. mit Obstbelag, Schokolade, Mandeln, Rosinen, Kokos, Vanille oder Zitrone. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: [info@bauckhof.de](mailto:info@bauckhof.de).

## Herstellung

Für Bauckhof Kuchenbackmischungen nehmen wir ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Zusatzstoffe, Produktionshilfsmittel oder Geschmacksverstärker kommen bei uns nicht in die Tüte. Deswegen schmecken die Kuchen wie bei Oma.



# Schneller Käsekuchen glutenfrei Bio, 485g

Jetzt **GLUTENFREI!** Mit Knusperflockenboden, gelingt auch ohne Eier,  
Milch und Butter!



<b>Artikelnummer</b> 362434	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 821498	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 801636	<b>eco-ID</b> 24772	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte vor Wärme schützen und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synth. Farbstoffe, ohne synth. Konservierung, ohne Weisszucker, rein pflanzlich.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Glutamat, Hefe, Salicylat, Vanillin

**Ausschluss garantiert:** Gluten, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

**Spuren möglich:** Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**enthalten:** Hafer, Mais, Zimt

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

<b>Artikelnummer</b> 362434	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 821498	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 801636	<b>eco-ID</b> 24772	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	Rohrohrzucker
Garmethode.....	Nicht spezifiziert
Nitritpökelsalz.....	nein

### Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Backmischung für Käsekuchen
Inverkehrbringer.....	Bauk GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1617 kJ / 382 kcal
Fett.....	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,5 g
Kohlenhydrate.....	80 g
davon Zucker.....	46 g
Ballaststoffe.....	4,6 g
Eiweiß.....	6,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung
Salz.....	<0,01 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Faltschachtel
Verpackungsmaterial.....	Pappe, PP

### Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------



Dinkel Streuselkuchen  
 Demeter, 425g  
 362131