



# Obstkuchen Rührteig glutenfrei Bio, 400g

Neu mit verbesserter Rezeptur! Grundmischung für 1 Kuchenblech  
oder 2 Springformen, gelingt auch ohne Milch und Eier



<b>Artikelnummer</b> 374038	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823836	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 804132	<b>eco-ID</b> 80178	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

Bauckhof

## 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

Rübenzucker\* 47%, Reismehl\*, Maisstärke\*, Tapiokastärke\*, Backpulver  
(Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel:  
Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), Vanille\*, Meersalz

*\*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 Zutaten.

## Besonderheiten

Zubereitung in nur 5 - 10 Minuten... Mischen, Backen, fertig! Alle Bauckhof-Kuchensorten, auch die glutenfreien, gelingen mit oder ohne Ei, Milch und Butter. Für unsere Backmischungen 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.

## Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.





# Obstkuchen Rührteig glutenfrei Bio, 400g

Neu mit verbesserter Rezeptur! Grundmischung für 1 Kuchenblech  
oder 2 Springformen, gelingt auch ohne Milch und Eier



<b>Artikelnummer</b> 374038	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823836	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 804132	<b>eco-ID</b> 80178	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Verarbeitungshinweis

Rezeptidee: Sandkuchen, Mamorkuchen oder Zitronenkuchen

Beide Beutel der Backmischung (400g) mit 4 Eiern und 175g weicher Butter zu einer cremigen Masse verrühren. Eine Kastenform einfetten und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Bei 175°C mit Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Für Zitronenkuchen: 1 Zitrone abreiben und auspressen. Die Schale und den Saft in den Teig geben.

Mamorkuchen: Erst nur 1/3 des Teiges in eine Kastenform geben. 1EL Kakao in 3EL Wasser auflösen, mit dem zweiten Drittel des Teiges verrühren und auch in die Kastenform geben. Mit dem letzten Drittel oben abdecken und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Kuchenbackmischungen gelingen immer, sind leicht und schnell zuzubereiten. Der Obstkuchenteig ist ausreichend für ein ganzes Blech, er kann aber auch als Tortenboden in den verschiedensten Varianten verwendet werden. Rezepte aus der Hofküche finden Sie auf jeder Packung oder auf [www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)

## Zubereitung

Rezeptvarianten finden Sie auf jeder Packung. Gern können Sie weitere Rezepte anfordern, einfach e-mail schreiben an [info@bauckhof.de](mailto:info@bauckhof.de).

## Herstellung

In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen. Alle Produkte werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Obstkuchenteig ist geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

Der Bauckhof ist einer der ältesten Bio-Höfe in Deutschland. Neben der Herstellung von Naturkost betreiben wir kontrolliert biologische Landwirtschaft, eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Bäckerei, eine Molkerei, eine Pension, eine Windkraftanlage und vieles mehr. Besuchen Sie uns unter [www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe

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

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

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

**enthalten:** Mais

## Weitere Eigenschaften

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



# Obstkuchen Rührteig glutenfrei Bio, 400g

Neu mit verbesserter Rezeptur! Grundmischung für 1 Kuchenblech  
oder 2 Springformen, gelingt auch ohne Milch und Eier



<b>Artikelnummer</b> 374038	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823836	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 804132	<b>eco-ID</b> 80178	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Natriumhydrogencarbonat
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
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhnenweitz 4, D-29571 Rosche

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1583 kJ / 373 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	90 g
davon Zucker	47 g
Ballaststoffe	0,8 g
Eiweiß	2,1 g
Salz	0,78 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP
Stücke in Packung	2
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Beutel

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------