

Artikelnummer 362231	GTIN-Stück  4 015637 824895	GTIN-Verpackung  4 015637 805214	eco-ID 131279	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Bauck Mühle

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

WEIZENmehl**, Rohrohrzucker**, Schokoblätter* 10% (Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*), Maisstärke*, fettarmer Kakao* 4,5 %, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, 79% Demeter-Zutaten in der Backmischung
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

Zartbitter-Schokolade, kombiniert mit Weizenmehl aus unserer Bauckhof Mühle, sind die Grundlage für diesen klassischen Rührteig. Der fertige Kuchen schmeckt herrlich schokoladig und bleibt dabei schön saftig. Natürlich gelingt dir die Backmischung auch ganz einfach vegan, so wie unsere anderen Kuchenmischungen auch.

Besonderheiten

Zubereitung in nur 5 Minuten... Mischen, Backen, fertig! Alle Kuchensorten gelingen mit oder ohne Ei, Milch und Butter.

Kurzbeschreibung

Für den Schokokuchen verwenden wir demeter-Weizen, der im biologischdynamischen Anbau erzeugt wird. Demeter-Mitglieder arbeiten nach strengen Richtlinien, die auf dem landwirtschaftlichen Kurs Rudolf Steiners von 1924 basieren. Dabei leisten die Mitglieder des ältesten Bioverbands erheblich mehr als die Mindeststandards des EU-Bio-Siegels.



Artikelnummer 362231	GTIN-Stück  4 015637 824895	GTIN-Verpackung  4 015637 805214	eco-ID 131279	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Muffins

Aus dem Teig mit Ei kannst du 12 Muffins backen, ohne Ei werden es 10 Muffins. Die Backzeit beträgt 25 Minuten.

Waffeln

Die Milchmenge auf 250 ml erhöhen. Den Teig esslöffelweise im Waffeleisen backen. Die Waffeln gelingen nur mit Ei.

Obstboden

Den Teig 1 cm dick auf ein Backblech streichen und mit Obststücken belegen. Der Obstboden gelingt mit und ohne Ei.

Schoko Creme

200 ml Sahne im Topf erhitzen (nicht kochen), vom Herd nehmen und 200 g klein gehackte Zartbitterschokolade langsam einrühren und komplett auflösen. Dann kalt stellen. Das abgekühlte Topping mit dem Mixer hell, cremig aufschlagen. Dann den Kuchen damit bestreichen. Guten Appetit!

Verarbeitungshinweis

Zubereitung mit Ei für 1 Kastenkuchen oder 1 Gugelhupf

Sie geben dazu: 3 Eier, 110g Butter und 130 ml Milch

1. Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175°C (Gasstufe 3) vorheizen. Bitte nicht mit Umluft backen.
2. Inhalt der Packung in eine Schüssel geben.
3. 3 Eier, 110g weiche Butter und 130 ml Milch dazugeben.
4. Mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. In eine gefettete Kastenform (26cm) oder Gugelhupfform (26 cm) füllen.
6. Glattstreichen und ca. 65 Min. backen.
7. Den Kuchen ca. 15 Min. abkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.

Hinweise.

Anstatt Butter können Sie auch Margarine nehmen.

Anstatt Kuhmilch können Sie Reismilch, Hafermilch oder Sojamilch nehmen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Kuchenbackmischungen gelingen immer, sind leicht und schnell zuzubereiten. Der Schokokuchen gelingt sowohl klassisch, als auch mit den verschiedensten Variationen und pffigen Ideen. Z.B. mit Obstbelag oder als Muffins. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter : info@bauckhof.de.

Artikelnummer 362231	GTIN-Stück  4 015637 824895	GTIN-Verpackung  4 015637 805214	eco-ID 131279	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zubereitung

Zubereitung ohne Ei für 1 Kastenkuchen oder 1 Gugelhupf

Sie geben dazu: 150g Margarine und 150 ml Wasser

1. Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175°C (Gasstufe 3) vorheizen. Bitte nicht mit Umluft backen.
2. Inhalt der Packung in eine Schüssel geben.
3. 150g zerlassene Margarine zusammen mit 150 ml kaltem Wasser dazugeben.
4. Mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. In eine gefettete Kastenform (26cm) oder Gugelhupfform (26 cm) füllen.
6. Glattstreichen und ca. 65 Min. backen.
7. Den Kuchen ca. 15 Min. abkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.

Hinweise:

Mit Butter anstatt Margarine gelingt der Kuchen nicht.

Anstatt Wasser können Sie Reismilch, Hafermilch oder Sojamilch nehmen.

Herstellung

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Mit jeder Packung Bauckhof Schokokuchen hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für die Pflanzen, gut für das Klima, gut für uns alle.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Sellerie, Weichtier, Huhn, Rind, Schwein, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Gluten, Weizen, Kakao, Mais, Zimt

Spuren möglich: Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Kuhmilchweiß, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 362231	GTIN-Stück  4 015637 824895	GTIN-Verpackung  4 015637 805214	eco-ID 131279	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Steinsalz jodiert
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
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Backmischung Schokokuchen
Inverkehrbringer	Bauk GmbH, Duhnenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1595 kJ / 377 kcal
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	78 g
davon Zucker	41 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	6,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,92 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

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