

Backmischung – Knusper-Fix

Artikelnummer: 301085

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 500 g

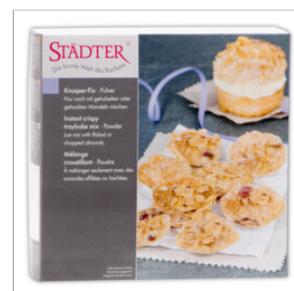
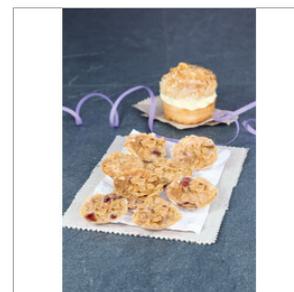
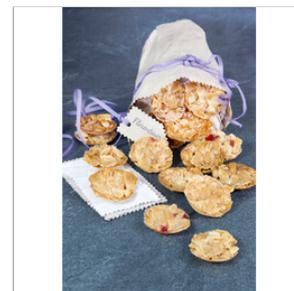
Grundmischung für Knusper-Gebäcke

Produktbeschreibung

Knusper, knusper knäuschen knusprig und lecker wie vom Bäcker.

Knusper-Mischung für Florentiner, Bienenstich, Spritzgebäck, Krokant und vieles mehr.
Mit unseren Convenience-Produkten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Die Backmischungen werden aus feinsten Rohstoffen in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten, schmecken besonders gut und gelingen immer.

Versiegelte Kunststoffdose in Faltschachtel. Mit Anleitung und Rezeptvorschlägen.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.



Gebrauchsanweisung

Florentiner: 500 g Knusper-Fix mit 400 g gehackten/gehobelten Mandeln trocken mischen, in kleine Formen füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen die Florentiner in den Formen etwas abkühlen lassen.

Tipp: Die Mandeln können durch Müsli, Trockenfrüchte, Rosinen oder auch andere Nüsse ersetzt werden.

Bienenstich: Ihren bereits vorbereiteten Hefeteig ausrollen, mit Wasser anfeuchten, erst 100 g gehobelte Mandeln, dann 125 g Knusper-Fix gleichmäßig aufstreuen. Den Bienenstich-Teig gehen lassen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) im

Zutaten

Zucker; Glucosesirup; pflanzliches Fett; VOLLMILCHpulver; Emulgator: SOJALecithin (E322); Aroma

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	2126 kJ / 507 kcal
Fett	24,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,4 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	47,0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0,6 g
Natrium	0 g
Salz	0 g