



DINKEL-RHABARBER-RAHMSTREUSEL (9STK)



Artikel-Nr. 143119

BESCHREIBUNG:

Rhabarberkuchen auf einem Dinkelhefeteig mit Dinkelstreuseln - die Rhabarber-Saison beginnt und das feiern wir mit unserem leckeren Dinkel-Rhabarber-Rahmstreusel. Auch wenn das Wetter aktuell noch nicht nach Frühling schreit, dieser Kuchen tut es! Super saftig, mit leichter Säure durch den Rhabarber und süßem Crunch dank unserer Dinkel-Streusel. Die dezente Honig-Marzipan-Note macht diesen Frühlingskuchen zu etwas ganz Besonderem. Natürlich ist auch der Hefeteig-Boden aus 100% Dinkelmehl!

ZUTATEN:

Rhabarber*, Rübenzucker*, **Dinkelvollkornmehl****, **Dinkelmehl Type 630****, **Crème Fraîche*** (30% Fett), **Vollei***, Margarine (Palmöl*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensaft*), **Butter***, Agavendicksaft*, Maisstärke*, Honig-Marzipan (**Mandeln***, Honig*, Wasser), **Vollmilchpulver***, Hefe*, **Dinkel-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl****, Acerola Extrakt*), Steinsalz, Vanillezucker (Rohrohrzucker*, Bourbon-Vanille*), Zitronengranulat (Rohrohrzucker*, Zitronensaftkonzentrat*, Zitronenöl*), Zimt*

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

63% Dinkelvollkornmehl, 37% Dinkelmehl Type 630

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

****Dinkel, Emmer** und **Einkorn** sind **Urweizenarten**, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.132 kJ
Brennwert in kcal	270 kcal
Fett	12 g
...davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g
Kohlenhydrate	35,1 g
...davon Zucker	17,6 g
Eiweiss	4,7 g
Ballaststoffe	2,4 g
Salz	0,35 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.