



# KÄSEKUCHEN ERDBEER/RHABARBER



OHNE  
BACKHEFE

100%  
DINKEL

Artikel-Nr. 143206

## BESCHREIBUNG:

Die Rhabarber-Saison ist schon in vollem Gange und nun kommen auch die Erdbeeren dazu! Was leitet den Früh-Sommer da besser ein als unser leckerer Käsekuchen Erdbeere-Rhabarber?!

Dieser Kuchen hält sich nicht nur an den Saison-Kalender, er vereint das fruchtige Duo auch ganz perfekt: spritziger Rhabarber in der cremigen Quarkmasse und ein fruchtig-süßer Erdbeer-Spiegel on top! Der Sommer kann kommen, wir sind bereit!

## ZUTATEN:

**Magerquark\*** 27%, Erdbeeren\* 14%, Rübenzucker\*, Rhabarber\* 12%, **Sahne\***, **Vollei\***, Margarine (Palmöl\*, Sonnenblumenöl\*, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensaft\*), Wasser, **Dinkelmehl Type 630\*\*** 5,1%, Maisstärke\*, Johannisbeer-Konfitüre (Rohrohrzucker\*, Johannisbeeren\*, Geliermittel: Apfelpektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Reinweinsteinpulver, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Maismehl\*), Agar-Agar\*, Vanillezucker (Rohrohrzucker\*, Bourbon-Vanille\*), Johannisbrotkernmehl\*, Steinsalz, **Dinkelvollkorn Grieß\*\***

\*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

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

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

## NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	959 kJ
Brennwert in kcal	229 kcal
Fett	11,6 g
...davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g
Kohlenhydrate	24,2 g
...davon Zucker	17,7 g
Eiweiss	6,3 g
Ballaststoffe	0,9 g
Salz	0,27 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.