

Kochpudding Kirsch-Geschmack

Art.Nr.	1047219
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	350
Ergiebigkeit je VE	35 l
MHD	24 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.498 kJ / 352 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,58 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Farbstoff



Kostformeinungung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input checked="" type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten

Stärke, Speisesalz, Aroma, Farbstoff (Echtes Karmin, Kurkumin, Anthocyane).

Kann Spuren von Ei, Milch, Soja und Schalenfrüchten (Mandel, Haselnuss) enthalten.

Zubereitungsanleitung

1. Von 1 Liter kalter Milch ca. 125 ml Milch abnehmen und mit 75 g Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in einen Kochtopf geben, 80 g Zucker hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.
3. Die Milch von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver hinzugeben und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen.
4. Den fertigen Pudding in kalt ausgespülte Formen füllen, abkühlen lassen, fertig.