

## Basis für süßen Auflauf

Art.Nr.	<b>1047223</b>
Versandeinheit	10 Beutel à 1 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel



Ergiebigkeit je VE	52,5 kg
MHD	18 Monate

### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.786 kJ / 423 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g
Kohlenhydrate	73 g
davon Zucker	46 g
Eiweiß	10 g
Salz	0,38 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose.**

### Kostformelung

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

### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, **Sahne**, **Hühnerei-Eiweiß**, Palmfett, Glukosesirup, Aromen, **Milcheiweiß**.

### Zubereitungsanleitung

Grundzubereitung (für 1/1 Gastronormwanne mit 6 cm Rand):  
2 kg Quark mit 1,5 l Wasser anrühren, 1 kg Basis für süßen Auflauf unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. 750 g Früchte (frische Früchte, TK-Früchte oder Dosenfrüchte) einrühren und Masse in gefettete Gastronormwanne füllen. Speisen im vorgeheizten Ofen wie folgt backen (Richtwerte!):  
Konvektomat/Heißlufttherd: ca. 60 Min. bei 150 °C.