

## Kochpudding Erdbeer-Geschmack

Art.Nr.	<b>1047225</b>
Versandeinheit	4 Beutel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	1.400
Ergiebigkeit je VE	140 l
MHD	24 Monate



### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.496 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	0,57 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Farbstoff



### Kostformeinungung

<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

### Zutaten

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

Kann Spuren von **Schalenfrüchten, Soja, Ei, Milch** und **glutenhaltigem Getreide** 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.