

Dessertcreme Bratapfel-Geschmack

mit feiner Bratapfelnote

Art.Nr.	54766
Versandeinheit	1 Beutel à 3 kg
Gebindeeinheit	Beutel
Einzeleinheit	Beutel

Ergiebigkeit je VE	16,5 l
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	518 kJ / 124 kcal
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,34 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**



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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Apfelpulver 6,4% [Apfelsaftkonzentrat, Apfelpüree, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure)], **Magermilchpulver**, **Sahnepulver**, Dextrose, Palmfett ganz gehärtet, Glukosesirup, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen), Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), färbende Lebensmittel (Kap-Jasmin- und Paprika-Extrakt), **Milcheiweiß**, Stabilisator (Kaliumphosphat), Zimt gemahlen.

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel 1 Liter kalte Milch geben.
2. Unter kräftigem Rühren 200 g Dessertpulver mit einem Handschneebeisen in die Milch einarbeiten und 1 Minute verrühren.
3. Danach ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Anschließend nochmal 1 Minute durchrühren, das Dessert sofort portionieren und kühl stellen.