

Produktinformation

Dessertcreme Lebkuchen-Karamell-Geschmack

mit einer feinen Karamellnote, abgerundet mit feinem Lebkuchengewürz

Art.Nr.	54768
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	518,124 kJ / 124 kcal
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0,35 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



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

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Karamellpulver 10,1% (Karamellzuckersirup, **Molke**, **Butter**, Maltodextrin, Zucker, **Magermilch**), Dextrose, Honigpulver, **Sahnepulver**, Palmfett ganz gehärtet, Lebkuchengewürz 0,5%, Glukosesirup, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Milcheiweiß**, Stabilisator (Kaliumphosphat).

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.