

Produktinformation

Edel-Kochpudding Marzipan-Zimt-Geschmack

mit Honig, dem Geschmack von Spekulatius und Marzipan, abgerundet mit einem Hauch Zimt

Art.Nr.	54782
Versandeinheit	1 Beutel à 3 kg
Gebindeeinheit	Beutel
Einzeleinheit	Beutel



Ergiebigkeit je VE	33 l
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	496 kJ / 118 kcal
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,10 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!

Maisstärke, Honigpulver 8,9% (Maltodextrin, Honig), **Süßmolkenpulver**, **Sahnepulver**, Aroma, Spekulatiusgewürz, Zimt, färbender Pflanzenextrakt (Kap-Jasmin-Extrakt, Paprika-Extrakt).

Zubereitungsanleitung

1. Von 1 Liter Milch etwas abnehmen und mit 100 g Pulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in den Kochtopf geben, 100 g Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen.
5. Das fertige Dessert in kalt ausgespülte Formen füllen, abkühlen lassen, fertig.