

## Edel-Kochpudding Pfefferkuchen-Geschmack

mit Pfefferkuchen-Geschmack und Honignote

Art.Nr.	<b>54785</b>
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	489 kJ / 117 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,12 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 checked="" type="checkbox"/>	Natriumarm	<input checked="" type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Maisstärke, Kakaopulver stark entölt 17,1%, Honigpulver 11,4%, **Magermilchpulver**, Maltodextrin, Lebkuchengewürz (Zimt, Anis, Nelken, Fenchel, Piment, Macisblüte), Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma.

### 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.