

**Produkt**daten

Artikelbezeichnung : KM Instantmehl eignet sich ideal zum Binden von Soßen und Cremes und zur Herstellung von Teigwaren. Kuchen, Biskuit und Waffeln werden besonders locker und leicht.

Verkehrsbezeichnung : Weizenmehl

Bundeslebensmittelschlüssel :

Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

Hersteller : Frießinger Mühle GmbH

Hersteller-Adresse :

Markenname : Küchenmeister

GTIN : 4006363108496

LAN : 431013

Höhe : 155 mm

Breite : 105 mm

Tiefe : 70 mm

Nettogewicht : 1000 g

Bruttogewicht : 1009 g

Füllmenge : 1000 g

ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

**Zutaten**

Zutaten: WEIZENMEHL Type 405

**Allergene**

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält

Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

**Nährwerte**

Bezug : 100 g

Energie [kJ] : ca. 1396 kJ

Energie [kcal] : ca. 329 kcal

Fett : ca. 0,8 g

davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g

Kohlenhydrate : ca. 68,0 g

davon Zucker : < 0,5 g

Ballaststoffe : ca. 4,0 g

Eiweiß : ca. 11,0 g

Salz : < 0,01 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Produktion: 390

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 330

**Zubereitung**

Apfelkuchen: Zutaten: 400 g Instantmehl, 200 g Zucker, 175 ml Milch, 175 g geschmolzene Butter, 750 g geschälte, geriebene Äpfel, 2 Eier, 30 g Zimt/Zucker, 3/4 Päck. Backpulver, 1/2 Zitrone, Zubereitung: Instantmehl, Zucker und Butter zu Streusel verarbeiten. 375 g davon mit Backpulver, Eiern und Milch verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte und am Rand gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Wer mag kann ein paar Rosinen auf den Teigboden geben. Die Apfelraspel darauf verteilen, mit Zimt/Zucker bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die zurückbehaltenen Streusel darauf verteilen und leicht glatt drücken. Ofen auf 275°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Kuchen hinein geben, die Temperatur sofort auf 210°C reduzieren. Nach 15 Minuten auf 170°C drehen, weitere 7 Minuten backen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen 2 Stunden darin ruhen lassen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 27.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.