



# Dralinenschmaus

Bio-Teigmischung für Kuchen

[www.nonas-welt.de](http://www.nonas-welt.de)

# Dralinenschmaus

Leckeren Kuchen im Handumdrehen selber machen

**Zutaten:** WEIZENmehl\*, Zucker\*, Kartoffelstärke\*, MOLKE\*, Zartbitter-Schoko-Drops (7%)\* (Kakaomasse\*, Kakaobutter\*, Emulgator: Lecithine (SOJA)), Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natrium (Natriumhydrogenkarbonat)), 4% Kakaopulver\* schwach entölt, nat. Schokoladenaroma

**Das brauchen Sie noch:**

2 Eier - 100g warme Butter oder Nona's Buttolio Öl - 50 ml Buttermilch oder saure Sahne

**Zubereitung:** Eier, Butter/Nona's Buttolio und Buttermilch/saure Sahne schaumig rühren. Mit Backmischung vermengen. 10 Min. ruhen lassen. Backform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf O/U 170°C bis 180°C vorheizen. Teig nochmals verrühren und in die Backform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 30 bis 35 Min. goldbraun backen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:**  
Brennwert 1562 kJ/371 kcal, Fett 4,65 g, davon gesättigte Fettsäuren 2,62 g, Kohlenhydrate 75,72 g, davon Zucker 36,82 g, Eiweiß 5,63 g, Salz 2,56 g

**Kühl und trocken lagern.**

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen

Mindestens haltbar bis:

L.Nr.: 0623

Inhalt: 250g

\*aus kontrolliert biologischer  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-001  
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Hergestellt für: CHANNEL21 GmbH - Gradenstraße 22 - 30163 Hannover