



Gschwinder Guglmupf

Pralinenschmaus

Zutaten: Weizenmehl*, Zucker*, Kartoffelstärke*, Molke*, Zartbitter Schoko Drops (7%)* (Kakaomasse*, Kakaobutter*, Emulgator: Lecithin (Soja)), Backpulver* (Maisstärke*, Säuerungsmittel Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Kakopulver* (4%) schwach entölt, natürliches Schokoaroma

Zubereitung: 1 Ei, 40g weiche Butter oder 3 EL. Buttolio und 1 EL Joghurt oder Buttermilch schaumig rühren. Mit der Backmischung vermengen und 10 Minuten ruhen lassen. Das Guglmupfglas einfetten. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Teig nochmals verrühren und in das Glas einfüllen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Den Guglmupf auskühlen lassen und dann stürzen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Brennwert 1541kJ / 367 kcal, Fett 4,47 g, davon gesättigte Fettsäuren 2,49 g, Kohlenhydrate 75,60 g, davon Zucker 37,11 g, Eiweiß 5,91 g, Salz 0,16 g

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



Mindestens haltbar bis und LOT Nr. siehe Boden.

Hergestellt für:
CHANNEL21 · Gradestraße 22 · 30163 Hannover