

Süßer Rührteig

Guglhupf-Grundmischung, vegan

Zutaten: WEIZENmehl*, Zucker*, LUPINENmehl*, Stärke*, Backpulver* (Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Salz

Zubereitung: 120 ml Pflanzenöl oder 110 g vegane, zimmerwarme Butter mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig rühren, 200-250 ml Pflanzenmilch oder alternativ 200 g Apfelsmus unterrühren. Die Backmischung dazugeben und nochmals gut verrühren. Zehn Minuten quellen lassen. Den Original Guglhupf-Bäcker vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt. Die Förmchen gut gehäuft mit dem Teig anfüllen. Den Deckel schließen. Je nach Teig und weiteren Zutaten genügen sieben Minuten Backzeit. Das Gerät darf zur Kontrolle während des Backens geöffnet werden. Stäbchentest machen und fertige Gugs ohne Ankleben entnehmen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

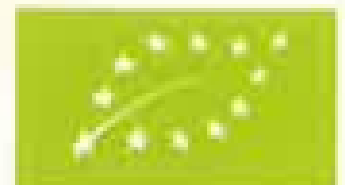
Brennwert 1419 kJ/338 kcal, Fett 1,41 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,19 g.
Kohlenhydrate 67,78 g, davon Zucker 17,93 g, Eiweiß 10,76 g, Salz 1,0 g

Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis: 30.06.2025

L.Nr.: 0924

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



Inhalt: 250 g

Salziger Rührteig

Guglhupf-Grundmischung, vegan

Zutaten: WEIZENmehl*, Backpulver* (Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Salz, Zucker*

Zubereitung: 80 ml Sonnenblumenöl oder Butteröl sowie 250 ml Pflanzenmilch, alternativ 125 ml Pflanzenmilch + 125 g Pflanzenjoghurt, mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig schlagen. Die Backmischung dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Wer es herzhaft mag, gibt Salz, Pfeffer oder Gewürze nach Wahl hinzu. Zehn Minuten quellen lassen. Den Original Guglhupf-Bäcker vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt. Die Förmchen gut gehäuft mit dem Teig anfüllen. Den Deckel schließen. Je nach Abwandlung der Zutaten genügen sieben bis neun Minuten Backzeit. Das Gerät darf zur Kontrolle während des Backens geöffnet werden. Stäbchentest machen und fertige Gugl-Brötchen entnehmen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1330 kJ/317 kcal, Fett 1,45 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g, Kohlenhydrate 61,9 g, davon Zucker 1,97 g, Eiweiß 11,09 g, Salz 4,01 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.06.2025

L.Nr.: 0924

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



Inhalt: 250 g