Backmischung
Typ Pfannkuchen/Crêpe Apfel-Zimt

Leckere Pfannkuchen und Crêpes im Handumdrehen selber machen.

Zutaten:
WEIZENmehl, **ROGGEN**vollkornmehl, **HÜHNERVOLLEI**pulver, Apfelpulver (3%), Zucker, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate (43%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Zimt (1,5%), natürliches Aroma, Salz

Zubereitung:
100 g Pulver mit 200 ml Mineralwasser (alternativ Milch, Sojamilch, Mandelmilch) in einem Schüttelbecher vermengen, alles kräftig schütteln, 10 Minuten quellen lassen und nochmals gut schütteln. Pfannkuchen/Crêpe in einer Pfanne ausbacken. Ergibt ca. 3 - 4 Pfannkuchen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1495 kJ / 357 kcal
Fett	3,06 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,82 g
Kohlenhydrate	68,94 g
davon Zucker	6,87 g
Eiweiß	11,07 g
Salz	2,21 g

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Kühl und trocken lagern. Dose gut verschlossen halten.
Nach dem Öffnen bald verbrauchen. Hergestellt in Deutschland

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

4 250092 699293

Backmischung
Typ Pfannkuchen/Crêpe Vanille

Leckere Pfannkuchen und Crêpes im Handumdrehen selber machen.

Zutaten:
WEIZENmehl, **ROGGEN**vollkornmehl, **HÜHNERVOLLEI**pulver, Zucker, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate (43%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), natürliches Aroma, Salz, Vanillezucker 5 % (Zucker, echte Bourbon-Vanille (3%))

Zubereitung:
100 g Pulver mit 200 ml Mineralwasser (alternativ Milch, Sojamilch, Mandelmilch) in einem Schüttelbecher vermengen, alles kräftig schütteln, 10 Minuten quellen lassen und nochmals gut schütteln. Pfannkuchen/Crêpe in einer Pfanne ausbacken. Ergibt ca. 3 - 4 Pfannkuchen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1424 kJ / 340 kcal
Fett	1,65 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,01 g
Kohlenhydrate	65,66 g
davon Zucker	4,26 g
Eiweiß	10,86 g
Salz	2,21 g

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Kühl und trocken lagern. Dose gut verschlossen halten.
Nach dem Öffnen bald verbrauchen. Hergestellt in Deutschland

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

4 250092 699323

Backmischung
Typ Pfannkuchen/Crêpe Kräuter

Leckere Pfannkuchen und Crêpes im Handumdrehen selber machen.

Zutaten:
WEIZENmehl, **ROGGEN**vollkornmehl, **HÜHNERVOLLEI**pulver, Salz, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate (43%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Kräuter der Provence 1,5% (Oregano, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Rosmarin, Anis, Coriander, Fenchel, Nanaminze, Lavendel)

Zubereitung:
100 g Pulver mit 200 ml Mineralwasser (alternativ Milch, Sojamilch, Mandelmilch) in einem Schüttelbecher vermengen, alles kräftig schütteln, 10 Minuten quellen lassen und nochmals gut schütteln. Pfannkuchen/Crêpe in einer Pfanne ausbacken. Ergibt ca. 3 - 4 Pfannkuchen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1407 kJ / 336 kcal
Fett	3,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,84 g
Kohlenhydrate	63,72 g
davon Zucker	1,16 g
Eiweiß	11,18 g
Salz	4,21 g

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Kühl und trocken lagern. Dose gut verschlossen halten.
Nach dem Öffnen bald verbrauchen. Hergestellt in Deutschland

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

4 250092 699330

Backmischung
Typ Pfannkuchen/Crêpe Kokos

Leckere Pfannkuchen und Crêpes im Handumdrehen selber machen.

Zutaten:
WEIZENmehl, **ROGGEN**vollkornmehl, Kokosnussmehl (10%), **HÜHNERVOLLEI**pulver, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate (43%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), natürliches Aroma, Salz

Zubereitung:
100 g Pulver mit 200 ml Mineralwasser (alternativ Milch, Sojamilch, Mandelmilch) in einem Schüttelbecher vermengen, alles kräftig schütteln, 10 Minuten quellen lassen und nochmals gut schütteln. Pfannkuchen/Crêpe in einer Pfanne ausbacken. Ergibt ca. 3 - 4 Pfannkuchen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1430 kJ / 342 kcal
Fett	2,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,10 g
Kohlenhydrate	60,43 g
davon Zucker	2,85 g
Eiweiß	11,91 g
Salz	1,72 g

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Kühl und trocken lagern. Dose gut verschlossen halten.
Nach dem Öffnen bald verbrauchen. Hergestellt in Deutschland

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

4 250092 699569

Backmischung
Typ Pfannkuchen/Crêpe Tomate

Leckere Pfannkuchen und Crêpes im Handumdrehen selber machen.

Zutaten:
WEIZENmehl, **ROGGEN**vollkornmehl, Tomatenpulver (10%) **HÜHNERVOLLEI**pulver, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate (43%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Salz, rote Bete gemahlen

Zubereitung:
100 g Pulver mit 200 ml Mineralwasser (alternativ Milch, Sojamilch, Mandelmilch) in einem Schüttelbecher vermengen, alles kräftig schütteln, 10 Minuten quellen lassen und nochmals gut schütteln. Pfannkuchen/Crêpe in einer Pfanne ausbacken. Ergibt ca. 3 - 4 Pfannkuchen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1418 kJ / 339 kcal
Fett	3,18 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,85 g
Kohlenhydrate	62,90 g
davon Zucker	4,38 g
Eiweiß	11,70 g
Salz	3,76 g

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Kühl und trocken lagern. Dose gut verschlossen halten.
Nach dem Öffnen bald verbrauchen. Hergestellt in Deutschland

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

4 250092 699347

Backmischung
Typ Pfannkuchen/Crêpe Heidelbeere

Leckere Pfannkuchen und Crêpes im Handumdrehen selber machen.

Zutaten:
Weizenmehl, **Roggen**vollkornmehl, **Hühnervollei**pulver, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate (43%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Maisstärke), Heidelbeerfruchtpulver (3%), Rote Bete Pulver, natürliches Aroma, Salz.

Zubereitung:
100 g Pulver mit 200 ml Mineralwasser (alternativ Milch, Sojamilch, Mandelmilch) in einem Schüttelbecher vermengen, alles kräftig schütteln, 10 Minuten quellen lassen und nochmals gut schütteln. Pfannkuchen/Crêpe in einer Pfanne ausbacken. Ergibt ca. 3 - 4 Pfannkuchen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1426 kJ / 340 kcal
Fett	3,02 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,81 g
Kohlenhydrate	65,15 g
davon Zucker	2,55 g
Eiweiß	10,91 g
Salz	2,98 g

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Kühl und trocken lagern. Dose gut verschlossen halten.
Nach dem Öffnen bald verbrauchen. Hergestellt in Deutschland

Ehenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

4 250092 699668