

simplyfree[®]
DELIGHT

2
KUCHEN

Kuchenbackmischung Sorte

FLUFFY LEMON

light

FÜR
JOGHURT-
RÜHRTEIG

EXTRA
SAFTIG UND
LOCKER



Serviervorschlag

Gelingt immer



NEU: Für
kalorienreduzierten
Joghurt-Rührteig



Frei von
Gentechnik



ZUCKERREDUZIERT



KALORIENREDUZIERT



simplyfree[®]
DAILY

BACKANLEITUNG FLUFFY LEMON

light

270g Mischung + 100g Joghurt + 2 Eier + 50ml Öl

1 Kuchen
(18cm Springform)

540g Mischung + 200g Joghurt + 4 Eier + 100ml Öl

1 Kuchen
(26cm Springform)

- ▶ Ofen auf 170°C O-U-Hitze vorheizen und Backform ausfetten
- ▶ Alle Zutaten zusammengeben und mit Handrührgerät 1 Min. zu einem homogenen Teig verrühren
- ▶ In der Backform für 40-45 Minuten goldgelb backen
- ▶ Abkühlen lassen und nach Belieben garnieren



Marcel Trein



Mein Tipp für Sie:



Sparen Sie sich noch mehr Zucker, indem Sie statt des klassischen Zitronengusses mit Zitronenquark und Früchten garnieren!

simplyfree delight. Weniger Zucker - mehr Geschmack!

Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Portion (35g)
Energie	1063kJ / 254kcal	372kJ / 89kcal
Fett	12g	4,2g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2g	0,8g
Kohlenhydrate	38g	13g
davon Zucker	11g	3,9g
Ballaststoffe	1,4g	0,5g
Eiweiß	6,1g	2,1g
Salz	0,7g	0,25g

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern. Nach Anbruch stets verschließen und in wenigen Wochen verbrauchen.

Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen)

Zutaten:
WEIZENmehl, Süßungsmittel Erythrit, Zucker, Kokosmehl teilentölt, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Aroma, Salz.

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Lupine, Soja, Schalenfrüchte und glutenhaltiges Getreide verarbeitet werden.

Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Schon wieder aus?

Nachschub gibt's hier:



0800 29 888 88
0800 27 888 88

Auf Ihre Fragen und Anregungen freuen wir uns.
Viele weitere Produkte finden Sie auf www.simplyfree.shop

HSE24

120153



SF Zitronenkuchen

Ein Qualitätsprodukt der
Innoport GmbH, Seeholzstr. 2 b, 82166 Gräfelfing

e 540g

* Kuchenbackmischung mit Zucker und Süßungsmittel. Mindestens 50% weniger Zucker und 40% weniger Kalorien durch den Einsatz von Süßungsmittel und Joghurt in der Zubereitung im Vergleich zu einem herkömmlichen Zitronenkuchen mit 30g Zucker/100g Kuchen.