

Backmischung für einen
leckeren, kleinen Kuchen



Mach mal blau!

**GUGLHUPF & MUFFIN
GUGLMUPF
HEIDELBEERE
70 g** 

Zusätzlich wird benötigt:
1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Billers
Butter-Öl, 1 EL Joghurt oder Buttermilch

Zubereitung Guglmupf Heidelbeere
Ei, Butter und Joghurt 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.

Zutaten:
Weizenmehl*, Zucker*, Kartoffelstärke*, Molke*, Backpulver* (Maisstärke), Säuerungsmittel Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel Natron (Natriumhydrogencarbonat), Heidelbeerfruchtpulver (3%), Rote Bete*, natürliches Heidelbeeraroma
*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft 

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Brennwert 1141 kJ / 343 kcal
Fett 0,48 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,07 g, Kohlenhydrate 78,35 g, davon Zucker 34,05 g, Eiweiß 5,43 g, Salz 0,16 g



4 250092 680710
Ehenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstr. 5 | D-92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Mindestens haltbar bis und LOT-Nr. siehe Boden.

Backmischung für einen
leckeren, kleinen Kuchen



Du backst das!

**GUGLHUPF & MUFFIN
GUGLMUPF
ZITRONE
70 g** 

Zusätzlich wird benötigt:
1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Billers
Butter-Öl, 1 EL Joghurt oder Buttermilch

Zubereitung Guglmupf Zitrone
Ei, Butter und Joghurt 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.

Zutaten:
Weizenmehl*, Zucker*, Kartoffelstärke*, Molke*, Backpulver* (Maisstärke), Säuerungsmittel Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel Natron (Natriumhydrogencarbonat), Zitronenfruchtpulver (3%), Kurkuma*, natürliches Zitronenaroma
*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft 

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Brennwert 1455 kJ / 346 kcal
Fett 0,57 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,10 g, Kohlenhydrate 78,61 g, davon Zucker 33,44 g, Eiweiß 5,47 g, Salz 0,16 g



4 250092 680703
Ehenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstr. 5 | D-92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Mindestens haltbar bis und LOT-Nr. siehe Boden.

Backmischung für einen
leckeren, kleinen Kuchen



Yes, you can!

**GUGLHUPF & MUFFIN
GUGLMUPF
SCHOKO
70 g** 

Zusätzlich wird benötigt:
1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Billers
Butter-Öl, 1 EL Joghurt oder Buttermilch

Zubereitung Guglmupf Schoko
Ei, Butter und Joghurt 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.

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

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft 

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Brennwert 1541 kJ / 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



4 250092 680697
Ehenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstr. 5 | D-92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Mindestens haltbar bis und LOT-Nr. siehe Boden.



BILLERS BIO GUGLMUPF

Sweet as honey

**GUGLHUPF & MUFFIN
GUGLMUPF
ORANGE
70 g**

Backmischung ergibt einen leckeren, kleinen Kuchen

Backmischung für einen
leckeren, kleinen Kuchen



Sweet as honey

**GUGLHUPF & MUFFIN
GUGLMUPF
ORANGE
70 g** 

Zusätzlich wird benötigt:
1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Billers
Butter-Öl, 1 EL Joghurt oder Buttermilch

Zubereitung Guglmupf Orange
Ei, Butter und Joghurt 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.

Zutaten:
Weizenmehl*, Zucker*, Kartoffelstärke*, Molke*, Backpulver* (Maisstärke), Säuerungsmittel Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel Natron (Natriumhydrogencarbonat), Orangenfruchtpulver (3%), Rote Bete*, Kurkuma*, natürliches Orangenaroma
*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft 

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Brennwert 1461 kJ / 347 kcal
Fett 1,66 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,10 g, Kohlenhydrate 78,87 g, davon Zucker 35,15 g, Eiweiß 5,60 g, Salz 0,17 g



4 250092 680727
Ehenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstr. 5 | D-92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Mindestens haltbar bis und LOT-Nr. siehe Boden.



BILLERS BIO GUGLMUPF

GUGLMUPF ORANGE

Zusätzlich benötigt wird
1 Ei, 40 g weiche Butter oder 3 EL Billers Butter-Öl,
1 EL Joghurt oder Buttermilch

Zubereitung
Ei, Butter und Joghurt 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.

Ehenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstr. 5
D-92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de



4 250092 680680