

BILLERS BioWelt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

Heidelbeer-Kuchen

250g

Zutaten
WEIZENMEHL* Zucker* Kartoffelstärke* **MOLKE*** Backpulver* (Maisstärke* Säuerungsmittel Natriumhydrogencarbonat) 24,7% Monokaliumtartrat, Backtriebmittel Natrium (Natriumhydrogencarbonat) Heidelbeerfruchtpulver (2%)* rote Beere Pulver* natürliches Heidelbeeraroma*

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert	1304 kJ / 310 kcal
Fett	0,43 g
Kohlenhydrate	0,04 g
davon gesättigte Fettsäuren	71,65 g
davon Zucker	27,35 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,05 g

inklusive Backform und Backpapier

Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de

DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer siehe Zusatzetikett

4 250092 680239

BILLERS BioWelt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

Heidelbeer-Kuchen

250g

Zutaten
WEIZENMEHL* Zucker* Kartoffelstärke* **MOLKE*** Backpulver* (Maisstärke* Säuerungsmittel Natriumhydrogencarbonat) 24,7% Monokaliumtartrat, Backtriebmittel Natrium (Natriumhydrogencarbonat) Heidelbeerfruchtpulver (2%)* rote Beere Pulver* natürliches Heidelbeeraroma*

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert	1304 kJ / 310 kcal
Fett	0,43 g
Kohlenhydrate	0,04 g
davon gesättigte Fettsäuren	71,65 g
davon Zucker	27,35 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,05 g

inklusive Backform und Backpapier

Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de

DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer siehe Zusatzetikett

4 250092 680239

Zubereitung

Das brauchen Sie noch:

- 2 Eier
- 100 g warme Butter oder Billers Öl-Butter
- 50 ml Buttermilch oder saure Sahne

Eier, Butter / Billers Öl-Butter und Buttermilch / saure Sahne schaumig rühren. Mit Backmischung vermengen. 10 Min. ruhen lassen. Backform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170° bis 180° vorheizen. Teig nochmals verrühren und in die Backform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 30 bis 35 Min. (bis der Kuchen goldbraun wird) backen. Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

1 **2** **3** **4**

10 Min. 170° bis 180° 30 bis 35 Min. goldbraun backen

BILLERS BioWelt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

Praline-Kuchen

250g

Zutaten
WEIZENMEHL* Zucker* Karofestärke* **MOLKE*** Zartbitter-Schoko-Drops (7% Kakaoanteil) Kakaoanteil* Emulgator Lecithine **SOLA*** Backpulver* (Maisstärke* Säuerungsmittel Natriumhydrogencarbonat) 24,7% Monokaliumtartrat, Backtriebmittel Natrium (Natriumhydrogencarbonat) 4% Kakaoanteil* schwach erdicht, natürliches Schokoladenaroma*

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert	1662 kJ / 371 kcal
Fett	4,65 g
Kohlenhydrate	2,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	75,72 g
davon Zucker	36,82 g
Eiweiß	5,63 g
Salz	2,56 g

inklusive Backform und Backpapier

Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de

DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer siehe Zusatzetikett

4 250092 680222

BILLERS BioWelt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

Praline-Kuchen

250g

Zutaten
WEIZENMEHL* Zucker* Karofestärke* **MOLKE*** Zartbitter-Schoko-Drops (7% Kakaoanteil) Kakaoanteil* Emulgator Lecithine **SOLA*** Backpulver* (Maisstärke* Säuerungsmittel Natriumhydrogencarbonat) 24,7% Monokaliumtartrat, Backtriebmittel Natrium (Natriumhydrogencarbonat) 4% Kakaoanteil* schwach erdicht, natürliches Schokoladenaroma*

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert	1662 kJ / 371 kcal
Fett	4,65 g
Kohlenhydrate	2,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	75,72 g
davon Zucker	36,82 g
Eiweiß	5,63 g
Salz	2,56 g

inklusive Backform und Backpapier

Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de

DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer siehe Zusatzetikett

4 250092 680222

Zubereitung

Das brauchen Sie noch:

- 2 Eier
- 100 g warme Butter oder Billers Öl-Butter
- 50 ml Buttermilch oder saure Sahne

Eier, Butter / Billers Öl-Butter und Buttermilch / saure Sahne schaumig rühren. Mit Backmischung vermengen. 10 Min. ruhen lassen. Backform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170° bis 180° vorheizen. Teig nochmals verrühren und in die Backform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 30 bis 35 Min. (bis der Kuchen goldbraun wird) backen. Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

1 **2** **3** **4**

10 Min. 170° bis 180° 30 bis 35 Min. goldbraun backen

BILLERS BioWelt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

Kinder-Kuchen

250g

Zutaten
WEIZENMEHL* Zucker* Kartoffelstärke* **MOLKE*** Backpulver* (Maisstärke* Säuerungsmittel Natriumhydrogencarbonat) 24,7% Monokaliumtartrat, Backtriebmittel Natrium (Natriumhydrogencarbonat)

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert	1444 kJ / 342 kcal
Fett	0,53 g
Kohlenhydrate	0,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	78,37 g
davon Zucker	32,34 g
Eiweiß	5,34 g
Salz	2,56 g

inklusive Backform und Backpapier

Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de

DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer siehe Zusatzetikett

4 250092 680208

BILLERS BioWelt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

Kinder-Kuchen

250g

Zutaten
WEIZENMEHL* Zucker* Kartoffelstärke* **MOLKE*** Backpulver* (Maisstärke* Säuerungsmittel Natriumhydrogencarbonat) 24,7% Monokaliumtartrat, Backtriebmittel Natrium (Natriumhydrogencarbonat)

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert	1444 kJ / 342 kcal
Fett	0,53 g
Kohlenhydrate	0,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	78,37 g
davon Zucker	32,34 g
Eiweiß	5,34 g
Salz	2,56 g

inklusive Backform und Backpapier

Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de

DE-ÖKO-001
EU-Nicht EU-Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer siehe Zusatzetikett

4 250092 680208

Zubereitung

Das brauchen Sie noch:

- 2 Eier
- 100 g warme Butter oder Billers Öl-Butter
- 50 ml Buttermilch oder saure Sahne

Eier, Butter / Billers Öl-Butter und Buttermilch / saure Sahne schaumig rühren. Mit Backmischung vermengen. 10 Min. ruhen lassen. Backform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170° bis 180° vorheizen. Teig nochmals verrühren und in die Backform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 30 bis 35 Min. (bis der Kuchen goldbraun wird) backen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Kuchen mit Zuckerguss oder Honig bestreichen und mit den Blüten bestreuen.

1 **2** **3** **4**

10 Min. 170° bis 180° 30 bis 35 Min. goldbraun backen

BILLERS BioWelt

Bio-Blütenmischung für Kinderkuchen

Blütenmischung

Zutaten: Ringelblumenblüten* Kornblumen*
DE-ÖKO-001
Zutaten aus kontrollierter biologischer EU / nicht EU Landwirtschaft
Blüten auf den frisch glasierten Kuchen geben
Mindestens haltbar bis:
Inhalt: 3 g Lot Nr.
Ehrenbachtaler Spezialitäten
Galgenbühlstr. 5, 92253 Schnaittenbach
www.ehrenbachtal.de 09622-717392

P160149