

simplyfree®

48
MINI-
GUGLHUPFE

Guglhupfteig

FÜR GUGLHUPFMAKER UND WAFFELEISEN

EXTRA
SAFTIG

SÜSS &
SALZIG



Serviervorschlag

✓ REGIONALE ROHSTOFFE

Handwerksqualität aus dem Schwarzwald

1200g

Backmischung für Guglhupf-/ Waffelteig

Zubereitung

Für 6 Guglhupfe oder 4 Waffeln:

150g Backmischung
65g weiche Butter / Öl
50ml Milch (1,5% Fett)
1 Ei



1. RÜHREN

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

2. BACKEN

In den vorgeheizten Guglhupf-Maker oder Waffeleisen füllen, verteilen, schließen und goldbraun backen.
Bitte die Bedienungsanleitung des Herstellers beachten.

Kreative Varianten

Waffeln: 1 Handvoll gewürfelten Speck und Frühlingszwiebeln anbraten & mit 1 Prise Pfeffer in den Grundteig geben.

Beschwipster Hupf: 20g Zucker, Prise Zimt + eine Handvoll in Rum eingelegte Rosinen in den Grundteig geben.



Video-Backanleitung
in der simplyfree-Backwelt
www.simplyfree.shop

[marceltrein_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)



simplyfree Einfach, frisch & lecker!

Nährwertangabe	pro 100g zubereitet	Zutaten: WEIZENmehl, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumbicarbonat), Speisesalz.
Energie	1543kJ / 369kcal	
Fett	21g	Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
davon gesättigte Fettsäuren	13g	
Kohlenhydrate	36g	Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.
davon Zucker	1,6g	
Ballaststoffe	1,2g	Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.
Eiweiß	7,9g	
Salz	0,3g	

OFT LÄNGER GUT
Retten Sie Lebensmittel
SCHAUEN - RIECHEN - SCHMECKEN

1200g

Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88

0800 27 888 88

Viele weitere körperbewusste Lebensmittel finden Sie auf www.simplyfree.shop
Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / Deutschland 82166 Gräfelfing
Kontakt: support@trein-group.com

Backmischung



470717