

simplyfree®

6
KUCHEN

Obst-Streuselkuchen KAKAO

SCHNELL
&
LECKER



Serviervorschlag

1500g

Backmischung

Backanleitung **SCHNELLER** Obst-Streuselkuchen

1. 250g Backmischung + 100g Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Die Hälfte des Teigs in eine Backform (z.B. 20cm Ringform) bröseln und auf dem Boden festdrücken.
3. Ca. 400g Obst (frisch, Tiefkühl Obst oder aus der Dose) klein schneiden, auf den Boden geben und mit den restlichen Streuseln bedecken.
4. Streusel mit einem Löffel unter das Obst heben, etwas festdrücken und bei 180°C Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.



simplyfree Genuss einfach selbstgemacht

Nährwertangabe	pro 100g Backmischung
Energie	1602kJ / 383kcal
Fett	6,0g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3g
Kohlenhydrate	64g
davon Zucker	16g
Ballaststoffe	9,2g
Eiweiß	12g
Salz	0,1g

Backmischung für dunklen Obst-Streuselkuchen
Zutaten: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Kakaopulver stark entölt 4%, Aroma.
Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine, Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Entdecke unsere Genusswelt:
www.simplyfree.shop
 [marceltrein_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)

1500g

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



471681001

simplyfree®

6
KUCHEN

Obst-Streuselkuchen KLASSIK

SCHNELL
&
LECKER



Serviervorschlag

1500g

Backmischung

Backanleitung **SCHNELLER** Obst-Streuselkuchen

1. 250g Backmischung + 100g Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Die Hälfte des Teigs in eine Backform (z.B. 20cm Ringform) bröseln und auf dem Boden festdrücken.
3. Ca. 400g Obst (frisch, Tiefkühl Obst oder aus der Dose) klein schneiden, auf den Boden geben und mit den restlichen Streuseln bedecken.
4. Streusel mit einem Löffel unter das Obst heben, etwas festdrücken und bei 180°C Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.



simplyfree Genuss einfach selbstgemacht

Nährwertangabe	pro 100g Backmischung
Energie	1603kJ / 383kcal
Fett	5,7g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1g
Kohlenhydrate	65g
davon Zucker	17g
Ballaststoffe	8,6g
Eiweiß	11g
Salz	0,1g

Backmischung für hellen Obst-Streuselkuchen
Zutaten: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Zimt, Aroma.
Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine, Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Entdecke unsere Genusswelt:
www.simplyfree.shop
 [marceltrein_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)

1500g

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



471681002