igro Artikelpass

Weizenmehl



Artikelnummer: 0123480

Hochwertiges Weizenmehl aus erlesenen Weizensorten.

MühlenKönig Weizenmehl Type 550 1kg

Funktionale Bezeichnung: Mehl

Verkehrsbezeichnung: Weizenmehl

Marke: Mühlen König | **Inhalt:** 1000 g | **Gebindeinhalt:** 10

Zutaten:

Zutaten: WEIZENMEHL Type 550, enthält GLUTEN

Allergenhinweis:

enthält GLUTEN

Allergene (Codes):

AW – Weizen: enthält
UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Kühl und trocken lagern.
- **Verbraucherhinweis:** Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden
- **Verwendung/Zubereitung:** Obstkuchen vom Blech: Zutaten Teig: 500 g Weizenmehl T550, 1 Würfel Hefe, 85 g Zucker, 250 ml lauwarme Milch, 100g Butter, 1 Prise Salz, 1/2 Fläsch. Zitronenbackaroma, Belag: 750 Rhabarber, 500 g Erdbeeren, Guss: 150 g Zucker, 4 Eier, 1Päck.

VanillinZucker, 150 g saure Sahne, 250 g Schmand, 60 g gehackte Mandeln, Ausserdem: 2 El Zucker, 4 El Paniermehl; Zubereitung: Aus den Teigzutaten einen Hefeteig kneten, bis er glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt etwa 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zucker und Paniermehl mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Rhabarber in 1 cm breite Stücke schneiden, Erdbeeren halbieren. Beides mischen und auf dem Teig verteilen. Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren und über das Obst gießen. Mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Min. backen. Je nach Belieben können sich auch Sauerkirschen, Johannis-,Stachel-,oder Brombeeren verwenden.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1424.0 kJ / 336.0 kcal**
Fett	1.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	0.5 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	11 g
Salz	0.01 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 1009 g

Höhe: 155 mm

Tiefe: 65 mm

Breite: 105 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 211006

Markeninhaber: Frießinger Mühle GmbH

Datenbereitsteller: Frießinger Mühle GmbH

Warengruppe (GPC): FlourCerealPulseShelfStable

Datenstand: 02.06.2025

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

Frießinger Mühle GmbH

D-74206 Bad Wimpfen