igro Artikelpass

Weizenmehl

Artikelnummer: 0123650



KM "Unser Bestes" Instantmehl, doppelgriffig und rieselfähig

KM Instantmehl 1kg

Funktionale Bezeichnung: Mehl

Verkehrsbezeichnung: Weizenmehl

Marke: Küchenmeister | **Inhalt:** 1000 g | **Gebindeinhalt:** 10

Zutaten:

Zutaten: WEIZENMEHL Type 405

Allergene (Codes):

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

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Mindestens haltbar bis: siehe Rollverschluss. Kühl und trocken lagern. Gewichtsverlust durch Austrocknung möglich. Küchenmeister Instantmehl eignet sich ideal zum Binden von Soßen und Cremes und zur Herstellung von Teigwaren, z. B. Nudeln, Spätzle, Nockerl, Knödel. Kuchen, Biskuit und Waffeln werden mit Küchenmeister Instantmehl besonders locker und leicht.
- **Verwendung/Zubereitung:** Apfelkuchen: Zutaten: 400 g Instantmehl, 200 g Zucker, 175 ml Milch, 175 g geschmolzene Butter, 750 g geschälte, geriebene Äpfel, 2 Eier, 30 g Zimt/Zucker, 3/4 Päck. Backpulver, 1/2 Zitrone, Zubereitung: Instantmehl, Zucker und Butter zu Streusel verarbeiten. 375 g davon mit Backpulver, Eiern und Milch verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte und am Rand gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Wer mag kann ein paar

Rosinen auf den Teigboden geben. Die Apfelraspel darauf verteilen, mit Zimt/Zucker bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die zurückbehaltenen Streusel darauf verteilen und leicht glatt drücken. Ofen auf 275°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Kuchen hinein geben, die Temperatur sofort auf 210°C reduzieren. Nach 15 Minuten auf 170°C drehen, weitere 7 Minuten backen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen 2 Stunden darin ruhen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1396.0 kJ / 329.0 kcal**
Fett	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	68 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: 70 mm

Breite: 105 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 431013

Markeninhaber: Frießinger Mühle GmbH

Datenbereitsteller: Frießinger Mühle GmbH

Warengruppe (GPC): FlourCerealPulseShelfStable

Datenstand: 02.07.2025

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

Frießinger Mühle GmbH

D-74206 Bad Wimpfen