

Zwetschkuchen



Detaillierte Informationen

Verkehrsbezeichnung:

Blechkuchen mit Obst

Gebäckcharakteristik:

Unser Zwetschkuchen ist aus einem lockeren Rührteig mit Dinkel-Vollkorn-Mehl gebacken. Die Früchte machen den Kuchen sehr saftig. Eine Prise Zimt verleiht dem Teig die besondere Note. Der Kuchen ist hervorragend geeignet für Menschen, die auf das traditionelle Backgetreide Weizen allergisch reagieren. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Im Gegensatz zu allen anderen Getreidearten reagieren Dinkelprodukte im Körper basisch. Dinkel enthält viel Kieselsäure, die sich günstig auf Haut, Haare und Nägel sowie Denkvermögen und Konzentration auswirken. Dinkel, so heißt es bei der heiligen Hildegard von Bingen (1098 – 1179), ist das "beste Korn", es "macht seinem Esser rechtes Fleisch und rechtes Blut, frohen Sinn und freudig menschliches Denken".

Zutatenliste:

Pflaumen°, Dinkelvollkornmehl°, Butter°, Vollrohrzucker°, Vollei°, Wasser, Weinsteinbackpulver°, Dinkel-Streusel° (Dinkelmehl Type 630°, Vollrohrzucker°, Butter°, Vanille°), Zitrone°, Meersalz, Zimt°

Verzehrempfehlung:

Die Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g Gebäck. Der empfohlene tägliche Bedarf an Nährstoffen variiert je nach Alter, körperlicher Aktivität etc.

Nährwerte je 100g:

Nährwertangaben (in 100g sind durchschnittlich enthalten) Brennwert in kJ: 864 / Brennwert in kcal: 206 / Eiweiß: 3,05 g / Kohlenhydrate: 23,84 g / davon Zucker: 14,34 g / Fett: 10,80 g / davon ges. Fettsäuren: 6,01 g / Ballaststoffe: 2,41 g / Salz: 0,23 g / Broteinheiten (BE): 2,0 / entspricht: 50,3 g = 1 BE

Getreidemischungsverhältnis:

100% Dinkel - Vollkornanteil 70%

Besondere Informationen:

Dieses Gebäck kann Spuren von Nüssen enthalten.