



Produktdaten



Weichweizengrieß KÜCHENMEISTER FRIE 420002

Artikelnummer: 069608

Weichweizen Grieß wird beim Kochen weich und locker und eignet sich deshalb hervorragend für Süßspeisen, Kuchen und Grießbreie.

Verkehrsbezeichnung :	Weichweizengrieß
Hersteller :	Friessinger Mühle GmbH
Marke :	KÜCHENMEISTER
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Apfel-Grieß-Kuchen: Zutaten: 600 g säuerliche Äpfel, 250 g Zucker, 250 g Weizengrieß, 1 Zitrone (Saft), 5 Eier (getrennt) Zubereitung: Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Wasser im Topf dünsten. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Grieß einrühren und die noch leicht warmen Äpfel untermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Den Teig in eine gefettete und leicht bemehlte Springform (26 cm) füllen und bei 175°C im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Zutaten :	WEICHWEIZENGRIESS, enthält GLUTEN
Allergene :	Glutenhaltiges Getreide, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1413 kj / 333 kcal
Fett :	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0.1 g
Kohlenhydrate :	69 g
davon Zucker :	0.8 g
Eiweiß :	11 g
Salz :	< 0.01 g

Warengruppe :	69 - Teig/Reis/Hül/Mehl/Z / 600 - Griess
Bruttogewicht :	0.52 kg
Nettogewicht :	0.5 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	40/100/180 mm
Lieferantenartikelnummer :	420002
EAN :	4006363100100
Restlaufzeit ab Werk (Tage) :	218