

## Mandelstuten

### Fertigbackmischung

**1000 g netto**

**Mandelstuten, Wasser, Butter und Hefe wie angegeben vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen, zu einer Rolle in Größe der Kastenform rollen und in die gefettete Kastenform legen. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Der Teig sollte dann den Rand der Backform erreicht haben. Dann ca. 35-40 Minuten ausbacken. Elektroherd 210°C / Heißlufttherd ca. 190° vorgeheizt. Es empfiehlt sich, einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.**

Mandelstuten	Wasser	Hefe	Butter
500 g	210 ml	40 g	40 g
1000 g	420 ml	80 g	80 g

**Zutaten: Weizenmehl, Zucker, 8% Mandeln, Vollmilchpulver, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Vanillin**

**Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1590 kJ (380 kcal)
<b>Fett</b>	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	66,3 g
davon Zucker	13,5 g
<b>Eiweiß</b>	11,3 g
<b>Salz</b>	1,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	