

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

Knusperpuder

Trockenmischung für Florentinerprodukte

200 g netto

Bienenstich oder Butterkuchen:

Auf die feuchte oder angefeuchtete Teigoberfläche die Mandeln aufbringen und mit Knusperpuder bestreuen. Ausbacken.

Müsli oder Körnerriegel:

Kern- oder Müslimischung Ihrer Wahl im Verhältnis vermengen, Backblech mit Backpapier auslegen, Masse darauf verteilen und abbacken. Backtemperatur 180°C bzw. 160-170°C Im Heißlufttherd. Backzeit ca. 10-14 Minuten. Unbedingt warm schneiden! (Pizzamesser oder Spachtel)

Unsere Empfehlung:

Mischung	Knusperpuder	Gesamt
Kernmischung 300 g	200 g	500 g
Vitalmischung 400 g	200 g	600 g

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palmöl), **Vollmilchpulver**, Emulgator: **Sojalecithine**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	2024 kJ (482 kcal)
Fett	18,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g
Kohlenhydrate	77,4 g
davon Zucker	49,5 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.