Mühle-KOTTMANN



Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

Butterkuchen

Fertigbackmischung nach altem Hausrezept 1000 g netto

Die Backmischung mit dem Wasser zu einem weichen Teig verarbeiten und ca. 1 cm dick auf ein gut mit Butter gefettetes Backblech geben und glatt streichen. Der Teig lässt sich besser verstreichen, wenn Sie den Spachtel dazu vorher und zwischendurch in Wasser tauchen oder mit nassen Händen glattstreichen. Für den Belag Butter in Flöckchen über dem Kuchen verteilen, mit Zucker und gehobelten Mandeln bestreuen und dann im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Elektroherd: 200°C / Heißluftherd: 190°C.

Für die Zubereitung des Teiges:

Backmischung	Wasser
1.000 g	400 ml

Für den Belag:

Zucker	Butter	Mandeln
125 g	125 g	200 g

Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Sahnepulver, Volleipulver, Backpulver, Vanillin, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g		
1645 kJ (393 kcal)		
6,8 g		
3,5 g		
71,8 g		
31,8 g		
9,5 g		
1,3 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

Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG Brückenstraße 2-6 · 41516 Grevenbroich

Telefon: (0 21 81) 22 79-0 Telefax: (021 81) 22 79-40 www.muehle-kottmann.de

Sparkasse Neuss · BLZ 305 500 00 · Konto 83 122 747 IBAN: DE75 3055 0000 0083 1227 47 · BIC: WELADEDN

LBBW / RLP-BANK / BW-Bank · BL7 600 501 01 · Konto 0008 582 410 IBAN: DE33 6005 0101 0008 5824 10 · BIC: SOLA DE ST USt. Id-Nr. DE 254589685





