

Wir  Kuchen



# Mohnkuchen

## Verkehrsbezeichnung

Mohnkuchen	Artikelnummer	3004
------------	---------------	------

## Nährwerte

durchschnittlich je 100g

Brennwert	1284 KJ	bzw.	298 kCal
-----------	---------	------	----------

Kohlenhydrate	34,1 g	davon Zucker	17,7 g
---------------	--------	--------------	--------

Fett	14,6 g	davon ges. Fettsäuren	5,2 g
------	--------	-----------------------	-------

Eiweiß	7,8 g	Ballaststoffe	5,5 g
--------	-------	---------------	-------

Salz	0,2 g
------	-------

## Informationen

Ein leckere Komposition aus feinem Mohn, frischer Sahne und Bienenhonig im Inneren überbacken mit unseren Butterstreuseln.

## Allergene

- |  |                                       |  |  |
|--|---------------------------------------|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Schalentiere | <input checked="" type="checkbox"/> Schalenfrüchte   | <input checked="" type="checkbox"/> Eier |
| <input type="checkbox"/> Fisch             | <input type="checkbox"/> Erdnüsse     | <input type="checkbox"/> Sojabohnen                  | <input type="checkbox"/> Weichtiere      |
| <input type="checkbox"/> Sellerie          | <input type="checkbox"/> Lupinen      | <input checked="" type="checkbox"/> Milcherzeugnisse |  |
| <input type="checkbox"/> Senf              | <input type="checkbox"/> Sesam        | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid              |  |

## Zutaten

Mohnmasse (Mohn 16%, Wasser, Hühnerei, Zucker, Sahne, Honig, Süsse Brösel, Cremepulver (Zucker, Maisstärke, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Verdickungsmittel: Natriumalginat E401, natürliches Aroma, Salz)), Butterstreußel (Weizenmehl, Zucker, Butter, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat), Hefeteig (Weizenmehl, Milch, Hühnerei, Butter, Zucker, Hefe, Steinsalz)

---

Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %. Spuren von Gluten sind bei alles handwerklich hergestellten Backwaren nicht aus zu schließen.