



# Krapfen mit Puder- oder Kristallzucker

Verkehrsbezeichnung	Krapfen		Artikelnummer	5001/5007
	Brennwert		1384 KJ	bzw. 331 kCal
	Kohlenhydrate	45,3 g	davon Zucker	24,7 g
	Fett	5,9 g	davon ges. Fettsäuren	5,2 g
	Eiweiß	6,5 g	Ballaststoffe	4,4 g
	Salz	0,4 g		
	Informationen			
	Unser beliebtes Traditionsgebäck. Ein lockerer und weicher Krapfen mit Puder- oder Kristallzucker. Typisch fränkisch gefüllt mit einer Hagebuttenkonfitüre, die nach Frucht pur schmeckt. Die Krönung des närrischen Geschmackserlebnisses.			

Allergene	<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Schalentiere	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/> Eier
	<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Erdnüsse	<input checked="" 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

Weizenmehl, Milch, Hagebuttenkonfitüre, Hühnerei, Zucker, Eigelb, Butter, Rapsöl, Stärke, Hefe, Steinsalz, Zimt, Milchzucker, Palmfett teilweise gehärtet, Weizenkleber, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Maltodextrin, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin, Aroma, Curcumaextrakt, Karottenextrakt, gebacken in Sonnenblumenfett

---

Zusätzlicher Hinweis auf Rezepturänderung und mögliche Spuren: Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot. Bei uns finden Sie keine Standardrezepte. Tagesaktuelle Rohstoffschwankungen und kurzfristige Abweichungen von bestehenden und gekennzeichneten Rezepturen sind daher möglich. Wir weisen darauf hin, dass in der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf alle Backwaren nicht ausgeschlossen werden kann. Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %.