



# Apfelkrapfen

Verkehrsbezeichnung	Apfelkrapfen		Artikelnummer	5002
Nährwerte	Brennwert 1234 KJ bzw. 295 kCal			
durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate Fett Eiweiß Salz	28,1 g 10,4 g 4,9 g 0,3 g	davon Zucker davon ges. Fettsäuren Ballaststoffe	10,9 g 9,1 g 3,4 g
Informationen	Eine verführerisch fruchtige und zimtige Apfelfüllung, verpackt in einer Dreieckstasche aus lockerem und flauigen Hefeteig, macht diesen Krapfen so besonders. Nach dem Backen verfeinert mit Kristallzucker und einem Hauch Zimt.			

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

## Zutaten

**Krapfen (Weizenmehl, Milch, Hühnerei, Backkreme, Zucker, Eigelb, Butter, Rapsöl, Stärke, Hefe, Steinsalz, Milchzucker, Palmfett teilweise gehärtet, Weizenkleber, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Maltodextrin, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin, Aroma, Curcumaextrakt, Karottenextrakt), Apfelfruchtfüllung (Äpfel frisch, Wasser, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Zimt), Butter, Zimtzucker (Zucker, Zimt), 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 %.