



# Apfelkrapfen

Verkehrsbezeichnung	Apfelkrapfen		Artikelnummer	5002
	Brennwert		1234 KJ	bzw. 295 kCal
	Kohlenhydrate		28,1 g	davon Zucker 10,9 g
	Fett		10,4 g	davon ges. Fettsäuren 9,1 g
	Eiweiß		4,9 g	Ballaststoffe 3,4 g
Nährwerte	Salz		0,3 g	
	durchschnittlich je 100g			
Informationen	Eine verführerisch fruchtige und zimtige Apfelfüllung, verpackt in einer Dreieckstasche aus lockerem und flaumigen 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"/> 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

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 %.