



# Pudding-Krapfen

Verkehrsbezeichnung	Sahne-Pudding-Krapfen		Artikelnummer	5012	
	Brennwert		1200 KJ	bzw.	287 kCal
	Kohlenhydrate		34,4 g	davon Zucker	13,6 g
	Fett		6,5 g	davon ges. Fettsäuren	5,3 g
	Eiweiß		6,5 g	Ballaststoffe	3,6 g
	Salz		0,4 g		
Nährwerte	durchschnittlich je 100g				
Informationen	Wer Vanille mag kommt an ihm nicht vorbei: der Polster-Vanillekrapfen. Gefüllt mit einem Traum von cremigen und leichten Sahnepudding in höchster Konditorenqualität. Veredelt mit einer süßen Glasur und knackigem Krokant.				

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 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, Backcreme, Zucker, Eigelb, Butter, Rapsöl, Stärke, Hefe, Steinsalz, Milchzucker, Palmfett teilweise gehärtet, Weizenkleber, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Maltodextrin, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin, Aroma, Curcumaextrakt, Karottenextrakt ), hausgemachter Vanillepudding (Milch, Zucker, Stärke, Verdickungsmittel (Carragen), natürliche Vanille), Fondant-Zucker-Glasur (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Krokant (Zucker, Haselnüsse), 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 %.