

CARTE D'OR Topfenknödel-Basis



Artikelnummer 7827
EAN Code DU 9000275782701
Verpackung 4 x 2,5 kg



Eigenschaften

Basismischung für flaumige, lockere Topfenknödel und Topfteig.

Zubereitung

- 1,5 kg Topfen und 0,75 Liter kaltes Wasser glattrühren, 1 kg Topfenknödel-Basis dazugeben, gut einrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- Masse nochmals kurz durchrühren, mit befeuchteten Händen Knödel formen oder portionierte Masse mit Früchten füllen. Knödel in leicht gesalzenes Wasser einlegen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten nicht zugedeckt ziehen lassen.
- Knödel in Butterbröseln wälzen und mit Carte d'Or/Patissa Dessertsauce servieren.

Zutaten

Zucker, Semmelbrösel (Weizenmehl, Hefe, Speisesalz), Weizengrieß, pflanzliches Fett, Trockenhühnereiweiß, Milchzucker, Trockenhühnereigelb, Milcheiweiß, jodiertes Speisesalz, Traubenzucker, Vollsalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Stärke, Aroma, Gewürz.

Ergiebigkeit

1 kg = 54 Knödel

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Tips

- Bei Zwischenablage die geformten Knödel auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen.
- Für eine stabilere Konsistenz empfehlen wir die Zugabe von 500g trockenem Knödelbrot oder 400g Semmelbrösel oder Grieß zu 2,5g Basis.
- Geformte Topfenknödel können auch tiefgekühlt werden. Die Knödel dann unaufgetaut laut Anleitung kochen.

Produktvorteile

- Konsistenz und Geschmack wie hausgemacht
- Flaumige Konsistenz auch nach 2 Stunden Warmhaltung
- Problemlos formbar und gute Kochstabilität

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.815,00 kJ
Brennwerte kcal	432,00 kcal
Eiweiß	11,00 g
Kohlenhydrate	68,00 g
Fett	13,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.