Baumkuchenspitzen Zartbitter - hausgemacht 80g

Der Seekrug - Baumkuchenbogen mit Zartbitterüberzug
Verfügbar, so lange der Vorrat reicht! Versand in unserer Geschenkbox.

2026 konnten wir eine gebrauchte Baumkuchenmaschine erwerben und diese nach langer und aufwendiger Renovierung in Betrieb nehmen. Wußten Sie, dass der Baumkuchen das Wahrzeichen des Konditorenhandwerks im Zünftebaum ist? Zu sehen ist der Langeooger Zunftbaum im Minipark hinter dem Bahnhof, zwischen dem Fahrradverleih von Martin und dem Infocafé.

Baumkuchen: Ein Seekrug Herzensprojekt!

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006 /. EU-Landwirtschaft

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Baumkuchenbogen VOLLmilch"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 80 g**	
Brennwert kj	1930 kj	Brennwert kj	1.544 kj
Brennwert kcal	463 kcal	Brennwert kcal	370,40 kcal
Fett	28,5 g	Fett	22,79 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,20 g	davon gesättigte Fettsäuren	14,55 g
Kohlenhydrate	45 g	Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	23,4 g	davon Zucker	18,72 g
Eiweiß	6,5 g	Eiweiß	5,20 g
Salz	0,153 g	Salz	0,12 g

Allergene

Gluten	Ja
Hühnerei	Ja
Lactose	Ja
kann Spuren von Nüssen enthalten	Ja
Alkohol	Ja

Zutaten

Eiklar, Butter, Eigelb, Zucker, Mehl, Stärke, Zucker, Rum, Glukose, Zitrone, Bittermandel, Tonkabohne, Vanille

Zartbitter Kuvertüre

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

EU-Landwirtschaft