Art.-Nr. 89103

Neumärker's Gourmet Crêpes | Profi-Backmischung für Crêpes | Dose à 1 kg

Unsere beliebte und bewährte Teigmischung für Crêpes nach original Familienrezept. 125 Jahre Tradition

Beschreibung

Du hast Dir Dein freies Wochenende verdient
von! Du suchst noch nach der dazu-gehöriger
„Extra-Spaß“? Alle Träume können wir sicherl
werden lassen. Aber wenn wir Dir mit unserer
Wochenende versüßen dürfen, sicherlich. Las
Aber nicht, dass Du uns hier abhängig wirst. V
gehört, dass unsere Mische süchtig macht. Ps
Freunden weitersagen! Ernsthaft!Jetzt in der c
1-kg-Dose erhältlich: Unsere beliebte und bev
Teigmischung für Crêpes nach original Famili
Jahre Tradition seit 1894. Neumärker's Teigm
werden seit Jahrzehnten in der professionelle
eingesetzt. Ob in Cafés oder auf Jahrmärkten
Volksfesten. An unzähligen Crêpesständen w
Neumärker's Fertigteigmischungen gebacken
fertige Mix muss nur schnell mit Wasser und e
angerührt werden, benötigt keine Kühlung unc
mit dem Backen begonnen werden. Ideal für F
einfach und gelingsicher für Zuhause. Der Ge
Neumärker's Crêpesteig gleicht dem eines tra
Crêpes frisch von der Kirmes. Nicht zu süß, s
auch herzhaft mit Käse und Schinken belegt v
Oder mit Erdbeeren und Nutella, Honig und B
wie Ihr wollt! Die Fertigteig-Mischung kann so
Crêpespfanne als auch auf nahezu jeder Crêp
gebacken werden. Holt Euch jetzt den Geschı
Crêpes von der Kirmes nach Hause! Mit Neur
Gourmet-Crêpes. • Ohne die Zugabe von Fris
• Es wird lediglich Wasser und Öl benötigt
• Schnelle Zubereitung
• Es kann direkt losgebacken werden
• Die Teigmischung benötigt keine Kühlung
• Gelingsicher durch einfache Zubereitung
• Lange Haltbarkeit
• Beständig leckere Backergebnisse Zubereitung:500g Crêpes Mix + 830ml Wasser + 85ml Öl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf der Crêpesplatte (oder in der Crêpespfanne) verteilen, nach ca. 15 Sekunden wenden und mit dem Füllen beginnen. Backzeit ca. 30 Sekunden bis 1 Minute bei ca. 230°C. Inhalt ergiebt ca. 40 Crêpes (Abhängig von der Größe der Crêpes).Zutaten: WEIZENMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Zucker, VOLLEIPULVER, Trockenglucosesirup, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E500ii, E450i), Salz, Aroma (enthält WEIZEN), WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, EnzymeKann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.Nährwertangaben pro 100 g:Energie: 1485 kJ / 351 kcal
Fett: 3 g
davon gesättigt: 0,9 g
Kohlenhydrathe: 70 g
davon Zucker: 12 g
Ballaststoffe: 1,4 g
Protein: 11 g
Salz: 2,1Unsere Backmischungen sind jetzt auch bei Amazon erhältlich:

Technische Daten

ewicht :	1 kg