

# ADAMS CAKE

AdamsBrot®  
natural energy & fitness

## Eiweiß-Kuchenbackmischung



Ohne Zucker-  
zusatz



Ohne Soja

NUTRI-SCORE



Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung  
Store in a cool and dry place. Best before: see packaging  
Koel en droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking

Inhalt/content:  
**200 g e**

Adamsbrot UG (haftungsbeschränkt)  
Schützenstr. 2  
D-94539 Grafing  
[www.adamsbrot.de](http://www.adamsbrot.de)

Made in Germany



DE Eiweiß-Kuchenbackmischung – glutenfrei

BACKMISCHUNG FÜR CA. 400 g KUCHEN ODER MUFFINS.

**ZUTATEN:** Molkenprotein, Mandelmehl\* Bio Kokosmehl\*, Eiklarpulver, Chiasamen, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Citrusfaser, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (Vitamin C), Aroma, natürliches Zitronenaroma, Süßungsmittel: Sucralose. (\*teilentölt)

**EINFACHSTE ZUBEREITUNG:** Die Backmischung mit 300 ml lauwarmem Wasser verrühren. Den Teig sofort in einer Kuchenform oder Muffin-Förmchen verteilen und ca. 35 Minuten bei 160 °C (Umluft) backen.

**TIPP:** Da die Backmischung fettarm eingestellt ist, bei Bedarf für einen saftigen Kuchen 150 g Butter oder 3 Esslöffel Pflanzenöl hinzufügen.

EN Protein cake baking mixture – gluten free

BAKING MIXTURE FOR APPROX. 400 g CAKE OR MUFFINS.

**INGREDIENTS:** whey protein, almond flour\*, organic coconut flour\*, egg white powder, chia seeds, baking agent: sodium bicarbonate, citrus fiber, antioxidant: ascorbic acid (vitamin C), flavour, natural lemon flavour, sweetener: sucralose. (\*partially deoiled)

**EASY PREPARATION:** Mix baking mixture with 300 ml lukewarm water. Pour the dough immediately into a cake tin or muffin tins and bake at 160 °C (circulating air) for approx. 35 minutes.

**TIP:** Since the baking mixture is low in fat, add 150 g butter or 3 tablespoons vegetable oil for a juicy cake when necessary.

NL Eiwit cakemix – glutenvrij

BAKMIX VOOR CA. 400 g CAKE OF MUFFINS.

**INGREDIËNTEN:** weiproteïne, amandelmeel\*, biologisch kokosmeel\*, eiwitpoeder, chiazaden, bakmiddel: natriumcarbonaat, citrusvezel, antioxidant: ascorbinezuur (vitamine C), aroma, natuurlijk citroenaroma, zoetstof: sucralose. (\*deels ontolied)

**EENVOUDIGE BEREIDING:** Meng de bakmix met 300 ml lauwarm water. Het deeg onmiddellijk in een cakevorm of in muffinvormen verdelen en ca. 35 minuten bakken bij 160 °C (hetelucht oven).

**TIP:** Omdat het bakmengsel vetarm is, voeg indien nodig 150 g boter of 3 eetlepels plantaardige olie toe voor een sappige taart.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g fertig gebacken/  
nutritional value per 100 g baked/  
Voedingswaarden per 100 g bereid

Brennwerte/ Energy/ Energie	178 kcal (748 kJ)
Fett/ Fat/ Vetten	2,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids/ waarvan verzadigd vet	0,9 g
Kohlenhydrate/ Carbohydrates/ Koolhydraten	3,2 g
- davon Zucker/ thereof sugar/ waarvan suikers	1,8 g
Ballaststoffe/ Roughage/ Voedingsvezels	12,2 g
Eiweiß/ Protein/ Eiwitten	30,4 g
Salz/ Salt/ Zout	0,63 g

