

ADAMS CAKE

AdamsBrot®
natural
energy
& fitness

Eiweiß-Kuchenbackmischung



Gewürzkuchen

Proteinreich · Ballaststoffreich



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:
135 g e

AdamsBrot UG (haftungsbeschränkt)
Schützenstr. 2
D-94539 Grafing
www.adamsbrot.de

Made in Germany



DE Eiweiß-Kuchenbackmischung – glutenfrei

BACKMISCHUNG FÜR CA. 340 g GEWÜRZKUCHEN.

ZUTATEN: Mandelmehl, Bio Kokosmehl*, Molkeeiweiß Konzentrat, Hühnerei Eiweißpulver, Kakaopulver*, Gewürze, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Kakaofaser, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (Vitamin C), Süßungsmittel: Sucralose. (*teilentölt)

ZUBEREITUNG: Die Backmischung mit 160 ml warmen Wasser und 80 g geschmolzener Butter verrühren. Den Teig in eine kleine Kuchenform geben und ca. 25 Minuten bei 170 °C (Umluft) backen.

Benötigte Zutaten: 80 g Butter.

Tipp: Die Butter kann durch Pflanzenöl oder Margarine ersetzt werden.

EN Protein cake baking mixture – gluten free

BAKING MIXTURE FOR APPROX. 340 g SPICE-CAKE.

INGREDIENTS: almond flour*, organic coconut flour*, whey protein concentrate, egg white powder, cocoa powder*, spices, baking agent: sodium bicarbonate, cocoa fibre, antioxidant: ascorbic acid (vitamin C), sweetener: sucralose. (*partially deoiled)

PREPARATION: Mix baking mixture with 160 ml warm water and 80 g melted butter. Spread the mix in a small cake tin and bake at 170 °C (circulating air) for approx. 25 minutes.

Required ingredients: 80 g butter.

Tip: The butter can be replaced by vegetable oil or margarine.

NL Eiwit cakemix – glutenvrij

BAKMIX VOOR CA. 340 g KRUIDENCAKE.

INGREDIËNTEN: amandelmeel, biologisch kokosmeel*, weiproteïne, Kip-eiwitpoeder, cacaopoeder*, kruiden, bakmiddel: natriumcarbonaat, cacaovezel, antioxidant: ascorbinezuur (vitamine C), zoetstof: sucralose. (*deels ontolied)

BEREIDING: Meng de bakmix met 160 ml water en 80 g gesmolten boter. Het deeg in een kleine cakevorm verdelen en ca. 25 minuten bakken bij 170 °C (hetelucht oven).

Benodigde ingrediënten: 80 g boter.

Tip: De boter kan vervangen worden door plantaardige olie of margarine.

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

Brennwerte/ Energy/ Energie	312 kcal (1306 kJ)
Fett/ Fat/ Vetten	22,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids/ waarvan verzadigd vet	13,7 g
Kohlenhydrate/ Carbohydrates/ Koolhydraten	2,1 g
- davon Zucker/ thereof sugar/ waarvan suikers	1,5 g
Ballaststoffe/ Roughage/ Voedingsvezels	7,9 g
Eiweiß/ Protein/ Eiwitten	22,6 g
Salz/ Salt/ Zout	0,4 g

