

Dattelsüße

Zutaten: gemahlene Datteln*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Verwendungsempfehlung: Lass dich vom süßen, Toffee-ähnlichen Geschmack des Dattelsuckers überraschen. Der feine und helle Dattelsucker ersetzt ganz einfach herkömmlichen Haushalts- oder Puderzucker. Denkmal an saftige Vanille-Muffins mit einem hellen, cremigen Topping oder einen fluffigen, mit Dattelsucker bestreuten Marmorkuchen.

Hinweis: Unser Dattelsucker ähnelt der Konsistenz von Puderzucker. Beim Einrühren in Getränke kann er jedoch verklumpen, da er nicht schmilzt.

Douceur de dattes

Ingédients : dattes* moulues

*issu de l'agriculture biologique contrôlée

Utilisation recommandée : Laissez-vous surprendre par le goût sucré de caramel que possède le sucre de datte. Le sucre de datte fin et léger remplace simplement le sucre ménager ou le sucre glace conventionnel. Pensez à des muffins moelleux à la vanille avec une garniture légère et crémeuse ou à un gâteau marbré moelleux saupoudré de sucre de datte.

Remarque: Notre sucre de datte possède une consistance semblable à celle du sucre en poudre. Lorsqu'il est mélangé à des boissons, il peut cependant s'agglutiner car il ne fond pas.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie / énergie	1514 kJ / 358 kcal
Fett / graisses	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	0,7 g
Kohlenhydrate / glucides	79 g
davon Zucker / dont sucres	79 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires	12 g
Eiweiß / protéines	2,0 g
Salz# / sel	0,66 g

#Der Salzgehalt ist ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen.

Govinda Natur GmbH
Joseph-Monier-Straße 12
DE-67433 Neustadt/Wstr.
www.govinda-natur.de



DE-ÖKO-005
Nicht-EU-Landwirtschaft
Agriculture non-UE



Steffis Vanille-Muffins



240 ml Soja-Drink, 1 TL Apfelessig, 150 g Dattelsucker, 80 ml neutrales Öl, 2 TL gemahlene Vanille, 220 g Mehl, 2 EL Tapiokastärke, 1 TL Backpulver, je 0,5 TL Natron und Salz

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und stelle 12 Muffinförmchen bereit. Mische den Soja-Drink mit dem Apfelessig und stelle die Mischung für 5 Minuten beiseite. Rühre nun den Dattelsucker, das Öl und die gemahlene Vanille unter. Mische Mehl, Tapiokastärke, Backpulver, Natron und Salz in einer weiteren Schüssel, siebe sie anschließend in deine Rührschüssel und verrühre alles zu einem homogenen Teig. Verteile den Teig auf die Muffinförmchen und backe sie auf der mittleren Schiene für etwa 20 Minuten. Lasse deine Muffins auskühlen, bevor du sie genießt.

Muffins à la vanille de Steffi

240 ml de boisson au soja, 1 cc. vinaigre de cidre de pomme, 150 g sucre de dattes, 80 ml d'huile neutre, 2 cc. de vanille moulue, 220 g de farine, 2 cs de fécule de tapioca, 1 cc. poudre à lever, 0,5 cc. chacun de bicarbonate de soude et de sel

Préchauffez le four à 180°C chaleur statique et préparez 12 moules à muffins. Mélangez la boisson au soja avec le vinaigre de cidre de pomme et mettez le mélange de côté pendant 5 minutes. Incorporez maintenant le sucre de datte, l'huile et la vanille moulue. Mélangez la farine, la fécule de tapioca, la levure, le bicarbonate de soude et le sel dans un autre bol, puis tamisez-les dans votre bol à mélanger et remuez pour former une pâte homogène. Répartissez la pâte entre les moules à muffins et faites-les cuire sur la grille du milieu pendant environ 20 minutes. Laissez refroidir vos muffins avant de les déguster.

Servivorschlag / suggestion de présentation



Dattel Zucker

zum Süßen beim Backen, Kochen & in Desserts

Sucre de dattes
pour sucrer en pâtisserie, en cuisine et dans les desserts

süß, nach Karamell
Doux, comme du caramel

✓ 100 % Datteln
100 % dattes

✓ helles feines Pulver
poudre fine claire

✓ alternative Süße
douceur alternée

von Natur aus
vegan



Hast du noch Fragen
zum Produkt?



Wir helfen dir gerne weiter,
schreibe uns eine Nachricht!

0176 31 28 98 34



Karton zu Karton
Plastik zu Plastik
Fertig recycelt!

