

SÜß-SALZIGE GENUSS- MOMENTE MIT DEM BIOVEGAN TASSENKUCHEN SALTED CARAMEL BROWNIE

Leckere zartschmelzende Schokodrops treffen auf Salz und Karamell: mit dem Tassenkuchen Salted Caramel Brownie zauberst du dir im Handumdrehen einen lecker saftigen Brownie mit Karamellstücken aus der Tasse.

1.

Gib 4 EL (40 ml) Pflanzendrink in eine große Tasse und füge den Packungsinhalt hinzu. Verrühre alles zu einem gleichmäßigen Teig.

2.

Stelle die Tasse auf den Rand des Mikrowellendrehalters und gare den Kuchen bei 800 Watt (oder höchster Stufe) für ca. 60 Sekunden.

3.

Wenn der Tassenkuchen noch feucht aussieht, gebe ihn nochmals für 10 – 20 Sekunden in die Mikrowelle.

4.

Den Tassenkuchen warm aus der Tasse löffeln und genießen.

Inhalt

55 g e



Kakao

*BIOVEGAN bezieht den Kakao seines Tassenkuchens von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen.
www.rainforest-alliance.org

BIOVEGAN®

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1 / DE-88879 Bonfeld
www.biovegan.de



BIO SCHOKOKUCHEN- BACKMISCHUNG MIT KARAMELL ZUR ZUBE- REITUNG IN EINER TASSE

ZUTATEN

Rohrohrzucker*, Reismehl*, Maismehl*, 8 % Karamellstücke* (Rohrzucker*, Glukosesirup*, Wasser), Kakaopulver*, Tapiokastärke*, 3,8 % Zartbitterkuvertüre*^{1,2} (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*), Apfelfasern*, Salz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*; Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat; Säuerungsmittel: Kaliumtartrate.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

¹ Kakao: 84 % mindestens

² Rainforest Alliance-zertifiziert

Kann Spuren von LUPINEN und CASHEWNUSSEN enthalten.

DEIN TASSENKUCHEN ENTHÄLT UNZUBEREITET 0 FOLGENDE NÄHRWERTE je 100 g

Brennwert:	1465 kJ 350 kcal
Fett:	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g
Kohlenhydrate:	72 g
davon Zucker:	40 g
Ballaststoffe:	4,9 g
Eiweiß:	4,3 g
Salz:	1,3 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis: siehe unten



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



100

4 005394 201329

BIOVEGAN®
MEIN
TASSENKUCHEN
– SALTED CARAMEL BROWNIE –

SEIT 1988
VORSCHLAG



Kakao



fertig in
2 Minuten!

mit crunchy
Karamell-
stückchen

NEU!