

SCHOKOGENUSS IM HANDUMDREHEN MIT DEM BIOVEGAN TASSEN- KUCHEN SCHOKO

Versüße dir den Moment mit dem
lecker saftigen Schokoküchlein aus
der Tasse: Egal ob zur Kaffeepause,
als Dessert oder zwischendurch.

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
Mikrowellendreh Tellers 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

²BIOVEGAN bezieht den
Kakao seines Tassenkuchens
von Rainforest Alliance-
zertifizierten Farmen.
www.rainforest-alliance.org

BIOVEGAN®

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1 / DE-86879 Bonfeld
www.biovegan.de



**BIO SCHOKOKUCHEN-
BACKMISCHUNG ZUR
ZUBEREITUNG IN EINER TASSE**

ZUTATEN

Rohrohrzucker*, Reismehl*, Mais-
mehl*, Maisstärke*, Kakaopulver*^{1,2}
3,4 % geraspelte Zartbitterkuvertüre*^{1,2}
(Kakaomasse*², Rohrzucker*,
Kakaobutter*²), Verdickungsmittel:
Johannisbrotkernmehl*; Apfelfasern*,
Backtriebmittel: Natriumhydrogen-
carbonat; Säuerungsmittel:
Kaliumtartrate; Salz, Emulgator:
Lecithine* (Sonnenblume*).

*aus kontrolliert biologischem Anbau

¹ Kakao: 54 % mindestens

² Rainforest Alliance-zertifiziert

Kann Spuren von LUPINEN und
CASHEWNÜSSEN enthalten.

**DEIN TASSENKUCHEN ENTHÄLT
UNZUBERETET Ø FOLGENDE
NÄHRWERTE je 100 g**

Brennwert:	1596 kJ 381 kcal
Fett:	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	78 g
davon Zucker:	41 g
Ballaststoffe:	5,2 g
Eiweiß:	4,8 g
Salz:	0,81 g

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



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



SERVIER-
VORSCHLAG



Kakao



**MEIN
TASSENKUCHEN
- SCHOKO -**

BIOVEGAN®