BIOVEGAN 221698 450g/m2 MCM 126x45x217mm

## WIE KANN VEGAN EIGENTLICH SO LECKER SEIN?

**INDEM WIR BEI UNSEREN CHEESECAKE-BROWNIES NUR DAS BESTE DER NATUR VERWENDEN!**

Wir setzen bei all unseren Backmischungen ausschließlich auf ausgewählte Zutaten, die die Unverfälschtheit und Reinheit der Natur zu Dir nach Hause bringen. Natürlich vegan, natürlich bio und natürlich lecker!

### FÜR DEINE VEGETARISCHEN CHEESECAKE-BROWNIES BRAUCHST DU NOCH:

150 ml Milch, 80 g weiche Butter, 200 g Magerquark, 150 g Naturjoghurt (3,8 % Fett), 1 Ei, Back- oder Auflaufform** (20×20 cm), Handrührgerät mit Schneebesen

### ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft vor und fette die Backform gut ein. Du kannst sie optional auch bemehlen.
2. Gib die Brownie-Backmischung mit Milch und Butter in eine Rührschüssel. Verrühre alles mit einem Handrührgerät mit Schneebesen auf mittlerer Stufe, bis eine gleichmäßige Masse entsteht (ca. 1 Minute). Gib die Rührmasse in die gefettete Backform und streiche sie etwas glatt.
3. Gib die Cheesecake-Mischung mit Magerquark, Joghurt und Ei in eine zweite Rührschüssel und verrühre alles mit einem Handrührgerät mit Schneebesen auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse. Verteile die Masse auf dem Brownie-Teig und vermische beide Massen leicht mit einer Gabel.
4. Backe die Cheesecake-Brownies auf mittlerer Schiene: bei 150° C Umluft oder 170° C Ober-/Unterhitze für ca. 50 Min.
5. Lasse die Cheesecake-Brownies in der Form auskühlen. Du kannst sie, wenn sie kalt sind, vorsichtig in Stücke schneiden und aus der Form lösen.

### FÜR DEINE VEGANEN CHEESECAKE-BROWNIES BRAUCHST DU NOCH:

150 ml Sojadrink, 80 g weiche Margarine, 400 g Soja-Quark oder -Joghurt, Back- oder Auflaufform** (20×20 cm), Handrührgerät mit Schneebesen

### ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft vor und fette die Backform gut ein. Du kannst sie optional auch bemehlen.
2. Gib die Brownie-Backmischung mit Sojadrink und Margarine in eine Rührschüssel. Verrühre alles mit einem Handrührgerät mit Schneebesen auf mittlerer Stufe, bis eine gleichmäßige Masse entsteht (ca. 1 Minute). Gib die Rührmasse in die gefettete Backform und streiche sie etwas glatt.
3. Gib die Cheesecake-Mischung mit Soja-Quark oder -Joghurt in eine zweite Rührschüssel. Verrühre alles mit dem Handrührgerät mit Schneebesen auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse. Verteile die Masse auf dem Brownie-Teig und vermische beide Massen leicht mit einer Gabel.
4. Backe die Cheesecake-Brownies auf mittlerer Schiene: bei 150° C Umluft oder 170° C Ober-/Unterhitze für ca. 50 Min.
5. Lasse die Cheesecake-Brownies in der Form auskühlen. Du kannst sie, wenn sie kalt sind, vorsichtig in Stücke schneiden und aus der Form lösen.

**HINWEIS**

Achte auf die Backzeit! Wenn Du die Cheesecake-Brownies länger bäckst, werden sie weniger saftig.
**Dickwandige Auflaufformen (Glas, Keramik etc.) können die Backzeit beeinflussen.

DEINE CHEESECAKE-BROWNIES SIND

NATÜRLICH VEGAN

GLUTENFREI

MIT FEINER BOURBON-VANILLE

RAINFOREST ALLIANCE · PEOPLE & NATURE

Kakao & Vanille
ra.org

Klimaneutral Produkt
ClimatePartner.com/18257-2201-1002

Alle bislang nicht vermeidbaren $CO_2$-Emissionen, die bei der Herstellung dieses Produkts entstehen, kompensieren wir durch die Unterstützung verschiedener Klimaschutzprojekte. Über die ID-Nummer und Tracking-URL kannst Du nachverfolgen, wie viel $CO_2$ ausgeglichen wird.

**Diese Packung enthält:**
Brownie-Mischung (320 g)
Cheesecake-Mischung (100 g)

**420 g ℮**

4 005394 200858

104

BIOVEGAN®

BIOVEGAN®

# MEINE CHEESECAKE BROWNIES

FLUFFIG & SAFTIG

**420 g ℮**
BACKMISCHUNG

BIO nach EG-Öko-Verordnung

V-LABEL INTERNATIONAL · V-LABEL.COM · VEGAN

DE-219-014

Klimaneutral · ClimatePartner.com/18257-2201-1002

SERVIERVORSCHLAG

BIO-KUCHENBACK-MISCHUNG FÜR BROWNIES mit 23,8 % Mischung für Käsemasse

### ZUTATEN

BROWNIE-BACKMISCHUNG: Rohrohrzucker*, Reismehl*, Maismehl*, Tapiokastärke*, 7% Kakaopulver*, 5% Zartbitterkuvertüre*[1,2], (Kakaomasse*[1], Rohrzucker*, Kakaobutter*[1]), 2,5% Kakaomasse*[1], Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat; Salz, Flohsamenschalen*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*.

CHEESECAKE-BACKMISCHUNG: Rohrohrzucker*, Maisstärke*, Zitronenschale*, 0,1 % Bourbon-Vanille gemahlen*[1].

Kann Spuren von SOJA, SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINEN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

*aus kontrolliert biologischem Anbau
[1] Rainforest Alliance-zertifiziert,
[2] 54% Kakao mindestens

**DEINE BACKMISCHUNG ENTHÄLT UNZUBEREITET Ø FOLGENDE NÄHRWERTE JE 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1634 kJ |
| | 386 kcal |
| Fett: | 3,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,9 g |
| Kohlenhydrate: | 83 g |
| davon Zucker: | 50 g |
| Ballaststoffe: | 3,6 g |
| Eiweiß: | 4,1 g |
| Salz: | 0,58 g |

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

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

BIOVEGAN

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1,
DE-56579 Bonefeld
www.biovegan.de

FSC MIX Karton aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C116383

217

314,75

354,25

13 | 126 | 45 | 126 | 44,25