

Mutscheln

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

Weizenmehl, Butter, Wasser, Vollmilchpulver, Vollei, Hefe, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Eier, Milch, Roggen, Gerste

Nährwertangaben: 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	1452,0 kJ bzw.	346,8 kcal
Eiweiß:	8,8 g	
Kohlenhydrate:	48,4 g	
Fette:	12,9 g	
Broteinheiten (BE):	4,0	
1 BE entspricht:	25,0 g	

Gebäckcharakteristik:

Mürber Teig

Die Mutschel, nach einem alten Traditionsrezept gebacken, ist ein butterhaltiges und dadurch sehr mürbes Gebäck. Der 'Turm' und die acht 'Zacken' entsprechen der ursprünglichen Gebäckform. Die sehr lockere, goldfarbene Krume mit einer leicht-gebräunten, mürben Oberfläche geben der Mutschel einen abgerundeten Geschmack.

Verzehrempfehlungen:

Nehmen Sie es als Spezialität für Ihren Frühstückstisch. Längs oder quer aufgeschnitten und mit fruchtiger Marmelade bestrichen wird es zu einer echten Leckerei. Besonders Kinder lieben diese Verzehrsart.

Verzehrsfrische:

Unsere Mutscheln können 1-2 Tage mit vollem Genuss verzehrt werden. Aber machen Sie es wie die meisten unserer Kunden, kaufen Sie sie täglich frisch aus unserer Backstube.

Gebäckgewicht:

Die leckeren Mutscheln backen wir für Sie mit 140g, 250g, 500g und 1000g.

Mutscheln

Besondere Information:

Die Mutscheln sind ein Saisongebäck und darum backen wir sie jedes Jahr ab Anfang Dezember bis Ende Januar.

Der jährlich statt-findende 'Mutscheltag' ist der erste Donnerstag nach 'Heilig-Drei-König' im Januar. Dieser genannte Donnerstag ist traditionsgemäß ein Highlight im Reutlinger Einzugsgebiet: Dort wird dann in vielen Kneipen und Restaurants um die Mutschel gewürfelt und gespielt.