

## Nussschnecken

Produktinformation für  
unsere Kunden



**Getreidemischungsverhältnis:**

100% Weizen

**Zutaten:**

Weizenmehl, Wasser, Zucker, Margarine pflanzlich, Vollmilchpulver, Vollei, Hefe, Speisesalz jodiert, Haselnüsse geröstet gemahlen, Aprikosenkonfitüre, Wasser, Vollei, Kakaopulver, Zimt, Streusel

**Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Eier, Milch, Haselnüsse, Mandeln

**Nährwertangaben:**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1780,1 kJ bzw. 425,2 kcal

Eiweiß: 6,2 g

Kohlenhydrate: 55,5 g

Fette: 19,8 g

Broteinheiten (BE): 4,6

1 BE entspricht: 21,7 g

**Gebäckcharakteristik:**

Plunderteig

Nussschnecken sind eine leckere Kombination aus einem feinen, lockeren Plunderteig und einer selbsthergestellten Nussfüllung, abgerundet mit Streuseln bestreut. Nach dem Backen werden die Schnecken mit Aprikosenmarmelade und Fondant (Zuckerglasur) abgeglänzt.

**Verzehrsempfehlungen:**

Als süßes Gebäck am Kaffeetisch sind sie am Nachmittag sehr beliebt.

**Verzehrsfrische:**

Durch den fettreichen Teig und der frischen Nussfüllung, bleiben die Nussschnecken über längere Zeit schön weich. Im Polybeutel verpackt halten sich die Schnecken deshalb noch prima am zweiten Tag.