

Details zur Mehlmischung SPÄTZLE

Mein liebste Mischung – SPÄTZLE: Himmelisch zart und schmackhaft zugleich!

Die abgestimmte Rezeptur bringt ohne großen Aufwand **formstabile, zarte und unsagbar köstliche Spätzle** hervor. Egal ob als Beilage zu Bratengerichten oder Champignonrahmsoße, als Basis für schmackhafte Käsespätzle oder verfeinert mit Spinat oder Bärlauch – die Spätzle überzeugen durch den wunderbaren Geschmack und die **unkomplizierte Zubereitung**.

Auf Wunsch können die Spätzle **bestens ohne Ei** zubereitet werden und sind somit im Rahmen der veganen Ernährung perfekt geeignet.

Auf die inneren Werte kommt es an ☺

- Es ist nur drin was draufsteht! Nicht deklarationspflichtige Zutaten sind nicht enthalten.
- Das Produkt ist lt. Laboranalyse glutenfrei und enthält keine weiteren deklarationspflichtigen Hauptallergene.
- Die Mischung ist so allergenarm wie nur möglich ausgearbeitet und somit ist die Mischung nicht nur gluten- und milchfrei, sondern auch frei von glutenfreier Weizenstärke, glutenfreien Hafer, Mais, Soja, Lupine.
- Die Mischung ist ohne Zuckerzusatz und somit ist die fruktosearme Zubereitung der Backwaren daraus bestens möglich.

Zutaten der Backmischung: Reismehl, Kartoffelstärke, Tapiokastärke, Flohsamenschalenpulver, Verdickungsmittel: Xanthan.

Eine Packung mit 250g Mehlmischung reicht für **2 – 3 Portionen**.

Tolle Rezeptideen aus der Mischung sind bald **HIER** notiert ☺

