

Dotterfrei



Im Rahmen einer cholesterinbewussten Ernährung sollte vor allem der Verzehr von Eiern stark eingeschränkt werden. Dotterfrei ersetzt das Vollei, alle typischen Eierspeisen können schmackhaft zubereitet werden: einfach, schnell und praktisch frei von Cholesterin. Es ist geeignet als Ei-Ersatz bei der Zubereitung von Rührei, Omelette, Eierstich, Waffeln, Kuchen, Panaden, Nudeln, Soßen usw.
Hinweis: Für Personen mit einer Hühnerei-Allergie ist Dotterfrei nicht geeignet!

<p><u>Zutaten:</u> Getrocknetes Hühnerei-Eiweiß, Magermilchpulver, Sojalecithin, Maisstärke, färbendes Lebensmittel Curcuma, Salz.</p> <p><u>Inhalt / Art.Nr.:</u> 200 g / 241</p> <p><u>MHD:</u> 18 Monate</p>	<p><u>Eigenschaften:</u> frei von Hefe Gluten Nuss Weizen Sellerie</p>	<p><u>Zubereitung:</u> Pro Portion (= 1 Hühnerei) einen gut gehäuften Esslöffel Dotterfrei (ca. 13 g) mit 30 ml (= 3-4 EL) lauwarmem Wasser mischen und 5 Min. quellen lassen. Nochmals umrühren und wie ein verquirltes Hühnerei verwenden. Zum Backen von Kuchen (wie z.B. Sandkuchen) Empfehlen wir, Dotterfrei zusätzlich mit Öl anzurühren, damit der Kuchen schön locker wird. Pro EL Dotterfrei und 30 ml Wasser genügt 1 EL Öl. Danach wie oben beschrieben 5 Min. quellen lassen und vor der Verwendung nochmals umrühren.</p>
---	--	--

<p><u>Nährwerte (pro 100 g):</u></p> <p>Energie: 1.760 kJ / 418 kcal</p> <p>Fett: 13,8 g</p> <p>- davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g</p> <p>Kohlenhydrate: 31,9 g</p> <p>- Zucker: 15,4 g</p> <p>Eiweiß: 41,6 g</p> <p>Salz: 0,5 g</p>	
---	--