

## Braune Plätzchen

Unsere Braunen Plätzchen werden nach altem Rezept mit dunklem, kräftigen Rübensirup, Butter und Pottasche gebacken.

Dinkelmehl, hochwertige Zutaten wie gemahlene Mandeln und Haferflocken sowie eine ausgesuchte Gewürzmischung bestimmen ihren kräftigen Geschmack.

Und so entstehen die Braunen Plätzchen.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	200 g
<b>Zutaten</b>	<p><b>Dinkelmehl</b> Type 630*, Zuckerrübensirup*, <b>Butter</b>*, Rohrohrzucker*, <b>Mandeln</b>*, Rosenwasser, Lebkuchengewürz* (Zimt*, Muskatnuss*, Nelken*, Kardamom*, Piment*, Macis*, Ingwer*), Pottasche, Hirschhornsalz, Kardamom*, Anis*, Meersalz</p> <p>*aus ökologischem Landbau  <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe</p>
<b>Allergen-Hinweise</b>	hefefrei weizenfrei
<b>Getreideanteil</b>	Dinkelmehl Type 630 100%
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	<p>Brennwert in kJ: 1955 Fett: 16,5g          Brennwert in kCal: 467 davon ges. Fettsäuren: 8,4g          Eiweiß: 5,1g Ballaststoffe: 2,4g          Kohlenhydrate: 42g Natrium: 0,0g          davon Zucker: 12,3g Broteinheiten (BE)*: 3,5</p> <p>*entspricht: 29,0g Braune Plätzchen = 1 BE ein Braunes Plätzchen wiegt ca. 10 g.</p>
<b>Verzehrempfehlung</b>	Braune Plätzchen bereichern jeden stimmungsvollen Adventskaffeetisch. Aber ob Sie die Plätzchen auch so genießen wie es in der Probstei üblich ist – auf ein gebuttertes helles Brötchen gelegt – das überlassen wir Ihnen.
<b>Verzehrfrische</b>	Braune Plätzchen sind ein Dauergebäck und halten sich luftdicht verpackt lange frisch.