

# Backpulver (Weinsteinbackpulver mit Maisstärke) - Abgabe 10 g weise

Backpulver mit Reinweinstein. Reinweinstein entsteht auf natürliche Weise bei der Weinherstellung. Das Backpulver verleiht dem Teig eine lockere Struktur und eignet sich für die Herstellung von Rührkuchen, Mürbeteigen, Brötchen, Keksen, Biskuits, Waferleuten und vielem mehr. Maisstärke dient hier als Trennmittel.

Dosierung: ca. 17 g Backpulver auf 500 g Mehl.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	985 kj
Brennwert kcal	235 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	58,5 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	0,1 g
Salz	19,546 g

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat (Reinweinsteinpulver) (E336), Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (E500), Maisstärke\* 28,6% -

\* 28,6 % stammen aus nicht konventionellem Anbau

Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten