

# Puddingpulver (Bourbon-Vanille) - Abgabe 10 g weise

Mit echter Bourbon-Vanille!

**55 g Puddingpulver wird für 500ml Hafermilch, Vollmilch o.ä. benötigt.**

6 El der kalten Milch mit dem Puddingpulver vermischen. Übrige Flüssigkeit aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver in den Topf geben. Umrühren und erneut aufkochen. Je nach Geschmack **süßen** mit Rohrohrzucker, Dattelsüßholz, Agavendicksaft o.ä.. Kaltstellen und einfach nur genießen!

Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Es entsteht somit kein Einwegverpackungsmüll!

Herkunft der Rohstoffe: Eu/nicht Eu Landwirtschaft

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1440 kj
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	84,5 g
davon Zucker	1,4 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,961 g

## Zusätzliche Informationen

Zutaten: Maisstärke\*, Bourbon Vanille gemahlen\* 2%, Meersalz - \* aus nicht konventionellem Anbau

Herkunft der Rohstoffe: EU-/Nicht EU Landwirtschaft

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