

## Sahnestandmittel

Kennzeichnung: für 1/4 l flüssiges Schlagobers

Aufbewahrung: Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern.

Zutaten: Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341)).

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs  
hinweis:

Zubereitung &  
Anweisung: Aufschlagen mit Schneebesen oder elektrischen Mixer - Luftschlüssel fuer Volumen und Stabilität Sahnestandmittel für 1/4 l flüssiges Schlagobers. 1. Schlagen Sie 1/4 l gekühltes Schlagobers in einer kalten Schüssel mit einem Mixer (auf niedriger Stufe) ca. 1/2 Minute auf. 2. Dann streuen Sie - unter ständigem Rühren - den Inhalt dieses Päckchens ein. Sie können Schlagobers auch mit Zucker oder Dr. Oetker Vanillin Zucker nach Belieben süßen. 3. Schlagen Sie das Obers auf höchster Stufe bis zur gewünschten Festigkeit steif und stellen Sie es bis zum Servieren kalt. Mit Dr. Oetker Sahnesteif bleibt Schlagobers mehrere Stunden fest.

Abmessungen: Nettogehalt 24.00 Gramm, Bruttogewicht 30.00 Gramm

Kontakt: Name: DR. OETKER GMBH; Adresse: Ringmauergasse 9/1, 9500 Villach, Österreich

Allergene:

Attribute: