

# Kirschstrudel

Ob als Dessert oder Süßspeise, der Kirschstrudel bietet eine leckere Alternative zum Apfelstrudel und schmeckt zu jedem Anlass.

Der Strudel kann ganz einfach in 35 Minuten im Ofen gebacken werden!

**Tipp für Genießer:** Bestreichen Sie den Strudel nach dem Backen mit Butter! Das gibt dem Kirschstrudel die richtige Farbe und einen noch besseren Geschmack. Gerne servieren wir den Strudel mit Vanillesauce oder – Eis und frischen Früchten

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	779 kj
Brennwert kcal	186 kcal
Fett	5.18 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.05 g
Kohlenhydrate	30.39 g
davon Zucker	11.48 g
Eiweiß	3.35 g
Salz	0.36 g

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

## Sonstige Angaben

Example Company

Enthält Alkohol

Nein

Lagertemperatur

max. -18°C

## Zutaten

Sauerkirschen 44%, **WEIZENMEHL**, Süßkirschen 11%, Zucker, Wasser, past. **VOLLEI, STÄRKE, BUTTER, PANIERMEHL (WEIZENMEHL** , Hefe, Salz), Margarine (Pflanzliche Fette und Öle, Wasser, Salz (1%), Emulgatoren: Lecithin, Mono- Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma), **MANDELN** gestiftelt, Persipan (bittere Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Kartoffelstärke), **HASELNÜSSE** gehackt, **MANDELMEHL**, Zimt, Bitter**MANDEL**aroma (Aromastoffe, Wasser, Verdickungsmittel: Xanthan)  
**Durchschnittliche Nährwerte je 100g** Brennwert (kJ/kcal): 779 / 186 Fett (g): 5,18 davon gesättigte Fettsäuren (g): 2,05 Kohlenhydrate (g): 30,39 davon Zucker (g): 11,48 Eiweiß (g): 3,35 Salz (g): 0,36

## Inverkehrbringer

Eiko GmbH

Gewerbepark 4 84439 Steinkirchen Deutschland