

# ADAMS CAKE

## Eiweiß-Backmischung

### Kuchen Mix

Proteinreich · Ballaststoffreich



Serviertorschlag/ Serving Suggestion



Als Waffelteig  
nutzbar



Ohne Soja

NUTRI-SCORE



Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.  
Store in a cool and dry place. Best before: see packaging.  
Koel en droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Inhalt/content:

250 g e

AdamsBrot UG (haftungsbeschränkt)  
Schützenstr. 2  
D-94539 Grafing  
[www.adamsbrot.de](http://www.adamsbrot.de)



DE Eiweiß - Kuchen / Pfannkuchen / Waffeln

**ZUTATEN:** Kokosmehl\*, Molkeneiweißkonzentrat, Mandelmehl, **Volleipulver**, Goldleimehl\*, Haferfaser, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Aroma, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure (Vitamin C), Süßungsmittel: Sucralose. (\*teilentölt)

**ZUBEREITUNG: Kuchenboden:** Ganze Backmischung mit ca. 420 ml Wasser vermengen. Teig in eine gefettete Kuchenform geben und bei 160° C Umluft ca. 20 Minuten backen. **Pfannkuchen:** eine Portion (35 g) mit 90 ml Wasser verrühren. Den Teig sofort in einer gefetteten Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. **Waffeln:** eine Portion (35 g) mit 80 ml Wasser verrühren und den Teig in ein vorgewärmtes, gefettetes Waffeleisen bei mittlerer Hitze backen.

EN Protein - cake / pancake / waffles

**INGREDIENTS:** coconut flour\*, **whhey protein concentrate**, almond flour, **whole egg powder**, linseed flour\*, oat fiber, raising agent: sodium hydrogen carbonate, flavour, acidifier: ascorbic acid (vitamin c), sweetener: sucralose. (\*part deoiled)

**PREPARATION: Cake base:** Mix whole baking mix with approx. 420 ml water. Pour dough into a greased cake pan and bake at 160° C convection oven for approx. 20 minutes. **Pancake:** mix one serving (35 g) with 90 ml of water. Immediately spread the dough in a greased pan and bake on medium heat until golden brown on both sides. **Waffles:** mix one portion (35 g) with 80 ml water and bake the dough in a preheated, greased waffle iron at medium heat.

NL Eiwit Cake / Pannenkoeken / Wafels

**INGREDIËNTEN:** kokosmeel\*, **wei-eiwitconcentraat**, amandelmeel, **heel-eipoeder**, lijnzaadmeel\*, havervezel, bakmiddel: natriumbicarbonaat, aroma, zuurteregelaar: ascorbinezuur (vitamine c), zoetstof: sucralose. (\*deels ontolied)

**BEREIDING: Taartbodem:** Meng het hele baksel met ca. 420 ml water. Giet het mengsel in een ingevette cakevorm en bak het op 160° C in een heteluchtoven gedurende ongeveer 20 minuten. **Pannenkoeken:** een portie (35 g) mengen met 90 ml water. Verdeel het deeg onmiddellijk in een ingevette pan en bak op middelmatig vuur tot het aan beide kanten goudbruin is. **Wafels:** een portie (35 g) mengen met 80 ml water en het deeg bakken in een voorverwarmd, ingevet wafelijzer op middelhoog vuur.

| Durchschnittliche Nährwerte/<br>Average nutritional values/<br>Voedingswaarden afgewerkt<br>deeg | 100 g Back-<br>mischung/<br>baking mix/<br>bakmix | 35 g Portion/<br>serving/<br>portie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Brennwert/ Energy/ Energie                                                                       | 1765 kJ/<br>421 kcal                              | 617 kJ/<br>147 kcal                 |
| Fett/ Fat/ Vetten                                                                                | 12,7 g                                            | 4,4 g                               |
| - davon gesättigte Fettsäuren/<br>thereof saturated fatty acids/<br>waarvan verzadigde vetzuren  | 5,3 g                                             | 1,9 g                               |
| Kohlenhydrate/ Carbohydrates/<br>Koolhydraten                                                    | 4,9 g                                             | 1,7 g                               |
| - davon Zucker/ thereof sugar/<br>waarvan suikers                                                | 3,9 g                                             | 1,4 g                               |
| Ballaststoffe/ Dietary fiber/<br>Voedingsvezels                                                  | 25,8 g                                            | 9,0 g                               |
| Eiweiß/ Protein/ Eiwitten                                                                        | 46,2 g                                            | 16,1 g                              |
| Salz/ Salt/ Zout                                                                                 | 0,10 g                                            | 0,03 g                              |



**PRODUCT  
MADE IN  
GERMANY**