

# BACK`O`FUNNY

## BACKÖL für Brot & Kuchen



Serviervorschlag

Für alle Teigsorten  
mit und ohne Hefe

500 ml e

| Butter-/Margarinemenge<br>im Rezept | ersetzen<br>durch | Butter oder Margarine    | + | BACK`o`FUNNY<br>Backöl |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------------|---|------------------------|
| 80 g                                | >                 | 65 g <i>oder</i> 70 ml   | + | 15 g <i>oder</i> 15 ml |
| 100 g                               | >                 | 80 g <i>oder</i> 85 ml   | + | 20 g <i>oder</i> 20 ml |
| 125 g                               | >                 | 100 g <i>oder</i> 110 ml | + | 25 g <i>oder</i> 25 ml |
| 250 g                               | >                 | 200 g <i>oder</i> 220 ml | + | 50 g <i>oder</i> 50 ml |

**Zubereitung aus Pflanzenöl und Pflanzenfett  
mit Buttergeschmack**

**Zutaten:** Rapsöl, Rapsöl ganz gehärtet, Emulgator:  
Lecithine, natürliches Aroma, Farbstoff: Carotin

| Nährwerte                     | pro 100 ml       |
|-------------------------------|------------------|
| Energie                       | 3404 kJ/828 kcal |
| Fett                          | 92g              |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 9,4g             |
| Kohlenhydrate                 | 0g               |
| - davon Zucker                | 0g               |
| Eiweiß                        | 0g               |
| Salz                          | 0g               |

**Anwendung:** Für die Zubereitung von Brotteigen  
mit Hefe ersetzen sie 3% des verwendeten Wassers  
durch das BACK`o`FUNNY Backöl, ansonsten den  
Teig wie gewohnt weiter verarbeiten. (Beispiel: bei  
Zugabe von 200 ml Wasser, 6 ml Wasser weniger,  
dafür 6 ml BACK`o`FUNNY Backöl zugeben).

Hergestellt für: Sabine Kämper UG  
Klagenfurterstr. 43-45, D-40789 Monheim



Vor Wärme und Licht schützen. Mindestens haltbar bis:

LACKFREI  
40 x 12 mm

Für die Zubereitung von Brotteigen ohne Hefe  
ersetzen sie 5% des verwendeten Wassers durch  
das BACK`o`FUNNY Backöl, ansonsten den Teig  
wie gewohnt weiter verarbeiten. (Beispiel: bei  
Zugabe von 200 ml Wasser, 10 ml Wasser weni-  
ger, dafür 10 ml BACK`o`FUNNY Backöl zugeben).

Für die Zubereitung von Kuchenteigen mit Hefe  
ersetzen sie 20% des verwendeten Fettes durch  
BACK`o`FUNNY Backöl (siehe Mischtablette oben),  
ansonsten den Teig wie gewohnt weiter ver-  
arbeiten.

Für die Zubereitung von Kuchenteigen ohne Hefe  
ersetzen sie 10% des verwendeten Fettes durch  
BACK`o`FUNNY Backöl, ansonsten den Teig wie  
gewohnt weiterverarbeiten.

Das BACK`o`FUNNY Backöl durchdringt den Mehl-  
anteil jeden Teiges leicht und verbindet sich  
hervorragend mit den trockenen Komponenten.  
Sie bekommen fluffige, weiche voluminöse Back-  
ergebnisse mit einer knusprigen Krume.



9 005200 137892

17521/1