Fleischkäse Praline

Rezepturnummer: ER2600633

Ausgangsmaterial:
1000 g Fleischkäse, fein, Ofengebacken

Gewürze & Hilfsmittel:
200 g Nasspanade Spezial liquid1010101
500 g Knusperwürzpanade Bunt fix und fertig SG2507200

Ablauf der Verarbeitung:

Den Fleischkäse in kleine, ca. 3x3 cm große Würfel schneiden.

Diese erst durch die Nasspanade ziehen und anschließend von allen Seiten in der Knusperpanade wenden.

Zutaten:

Leberkäse (Schweinefleisch 81%, Trinkwasser, Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konsevierungsstoff: Natriumnitrit.), Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Gewürze (enthält GELBSENFSAAT, GELBSENFMEHL), Rapsöl, Würze, Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

Im Airfryer bei +200 Grad garen.

Nährwerte:
Brennwert 313 Kcal
Brennwert 1305 KJ
Eiweiß 10.4 g
Kohlenhydrate 20.1 g
Zucker 2.1 g
Fett 21 g
gesättigte Fettsäuren 8.4 g
Salz 2.6 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.