

Alexander Herrmanns Mürbgebäck Walnuss & Ahornsirup - Strandgut

Mürbteig mit Walnuss und Ahornsirup: Exotische Süße trifft auf eine alte Bekannte – die geliebte Walnuss. Eine originelle Kekskreation von Alexander Herrmann, die in Kooperation mit Lebkuchen-Schmidt entstanden ist.

Zu schade, um aussortiert zu werden: Johannes King möchte Ihnen dieses besondere Feinkost-Produkt aus seinem Sortiment nicht vorenthalten! Richtig verpackt und gelagert, sorgt diese Spezialität trotz eines nahenden oder sogar bereits überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums für kulinarische Freuden.

NUSSIG-SÜSSER KEKSGENUSS

Der ideale Begleiter zu einer heißen Tasse Tee an einem verregneten Nachmittag: Dieses Mürbgebäck von Alexander Herrmann ist besonders nussig, sodass das köstliche Aroma der Walnuss deutlich zu schmecken ist. Abgerundet wird dieser Geschmack durch die feine Süße vom Ahornsirup, der immer noch selten in deutschen Küchen verwendet wird. Für Johannes King ist Herrmanns Gebäckspezialität der Beweis dafür, dass der Sirup einfach fabelhaft im Gebäck mundet – so eben auch in diese feinen Kekse!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2130 kj
Brennwert kcal	509 kcal
Fett	26,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,9 g
Kohlenhydrate	58,5 g
davon Zucker	22,3 g
Ballaststoffe	1,8 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	0,20 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten: DINKELMEHL, BUTTER 20 %, Zucker, WALNÜSSE, Ahornsirup, FLÜSSIGES VOLLEI, Salz.
Kann Spuren von ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und SOJA enthalten.