



## Käsewähe

Ø 32 cm, geschnitten, 2 x 8 Stück

Art. Nr.	10165
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	1600
Liefereinheit	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101658
Gesamtgewicht (kg)	3.41
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)
Produktionsland	CH

### Zubereitung

**Zubereitungsvariante 1:** Käsewähe während 3 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Backen: Aufgetaute Wähenstücke mit etwas Abstand zueinander und ohne Backtrennpapier auf Backblech absetzen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) während 14 – 16 Minuten backen und warm servieren.

**Zubereitungsvariante 2:** Aus dem Tiefkühler nehmen, Wähenstücke mit etwas Abstand zueinander und ohne Backtrennpapier auf Backblech absetzen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 170 °C) während 23 – 27 Minuten backen und warm servieren.

### Sachbezeichnung

Mürbteiggebäck mit Käse, tiefgekühlt

### Zutaten

Wasser, SCHWEIZER HALBHARTKÄSE 20%, WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Rapsöl gehärtet, Sonnenblumenöl, modifizierte Wachsmaisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz jodiert, MAGERMILCHPULVER, VOLLMILCHPULVER, Zucker, STREUWÜRZE (Geschmacksverstärker [E621], LACTOSE), Verdickungsmittel [E464], Gewürzzubereitung, Zwiebelpulver, Pfeffer, Muskat

### Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1127	Kilokal. ca. (kcal)	269
Fett (g)	19	Kohlenhydrate (g)	16
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6.7	davon Zucker (g)	1.4
Eiweiss (g)	8.9	Salz (g)	1.7