



## Unser aktuelles Angebot für Kücker Kropkakor

Alle Kropkakor werden mit Sahne, Butter und Preisbeeren geliefert.

Auf Wunsch liefern wir gerne pflanzliche Sahne und Butter.

Wir liefern heiß, kalt und tiefgefroren (s. Zubereitungshinweise)

### Die schwedischen Klassiker:

Kropkakor gefüllt mit	€/Stk.
1. Schinken-Zwiebel	4,75
2. Champignons-Zwiebel (vegetarisch, vegan)	4,75

### Hannelores weitere herzhaftere Varianten:

3. Wirsing-Birne (vegetarisch, vegan)	4,75
4. Rote Bete-Apfel-Honig aus eigener Imkerei (vegetarisch)	4,75
5. Spinat-Käse (vegetarisch)	4,75
6. Bergkäse (vegetarisch)	4,75
7. Hähnchenleber-Apfel-Balsamico	4,75
8. Rehgehacktes	5,00
9. Schafskäse-Datteln-Walnüsse-Rucola-Balsamico (vegetarisch)	5,00
10. Lachs-Schmand-Früherlingszwiebeln (vegetarisch)	5,25
11. Tofu-Paprika	5,00
12. Tofu-Sellerie	5,00
13. Apfel-Weinbeere-Bourbon-Vanille (vegetarisch, vegan)	4,75
14. Quittenbrot (ziemlich süß) (vegetarisch, vegan)	5,00

Die fruchtigen Varianten werden neben den o.g. üblichen Beilagen zusätzlich mit Puderzucker geliefert.

### Anrichtvorschlag:

Schneiden Sie einen kleinen Schlitz in den heißen Kropkakor, geben dann ein Stückchen Butter in den Spalt, so dass diese zerschmelzen kann, geben dann je nach Geschmack Sahne darüber (~1-2 Esslöffel) und genießen dann den Kropkakor zusammen mit den Preisbeeren und der restlichen Butter.

Alle Produkte haben Bio-Qualität.

Die Kropkakor Nr. 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11 und 12 sind vegetarische Produkte.

Die Kropkakor Nr. 2, 3, 11 und 12 sind vegane Produkte.

### Nährwerte pro 100 g ohne Beilagen:

- Kropkakor m. Schinken-Zwiebel-Füllung: 538 kJ = 128 kcal, 3,9 g Protein, 0,58 g Zucker, 2,2 g Fett, 21,6 g Kohlenhydrate, 1,7 g Salz, 2,9 g Ballaststoffe
- Kropkakor m. Champignon-Zwiebel-Füllung: 456 kJ = 108 kcal, 1,4 g Protein, 0,71 g Zucker, 0,8 g Fett, 22,4 g Kohlenhydrate, 1,7 g Salz, 2,7 g Ballaststoffe
- Informationen zu Allergenen: Alle Kropkakor sind frei von Gluten und Ei. Nr. 5, 6, und 10 können Lactose enthalten, Nr. 10 enthält Fisch, Nr.9 enthält Nüsse. Wir verwenden ausschließlich Carrageen-freie Ausgangsprodukte. Schinken enthält kein Na-Acetat.



Liebe Kunden,

sofern Sie kalte Kroppkakor zur Erwärmung in Ihrer Küche wünschen (z.B. außerhalb unserer Geschäftszeiten), dann folgen Sie bitte für einen ungetrübten Genuss unserer Kroppkakor je nach vorhandenen Küchengeräten unseren Zubereitungsvorschlägen. Bitte nicht im Wasser kochen: Da unsere Kroppkakor ohne die üblichen Bindemittel Getreidemehl und Ei hergestellt werden und die Stärkegehalte der Kartoffeln je nach Jahreszeit schwanken, drohen Sie im Wasserbad zu zerfallen. Für Rückfragen und bei Problemen stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Hannelore und Martin Kücke

### Zubereitung unserer Kroppkakor

im Sieb über siedendem Wasserbad	Mikrowelle	Dampfgarer	Thermomix
<b>Frische Kroppkakor</b>			
Wasser in einem Kochtopf zum Sieden bringen, über das Wasser ein Sieb hängen und den Kroppkakor darin für 15 Minuten im Sieb erwärmen	Den Kroppkakor mit 2-3 EL Wasser in ein verschließbares mikrowellentaugliches Gefäß geben und für 2 bis 3 Minuten bei ca. 700 Watt erwärmen.	Den Kroppkakor in den Dampfgarer geben und für 15 Minuten erwärmen.	Mixtopf zur Hälfte mit Wasser füllen, die Kroppkakor in den etwas eingefetteten Varomabehälter legen und 15 Min. garen (Varoma-Stufe 1).
<b>Tiefgefrorene Kroppkakor</b>			
Wasser in einem Kochtopf zum Sieden bringen, über das leicht siedende Wasserbad ein Sieb hängen und den Kroppkakor für 25 Minuten im Sieb erwärmen. Alternativ zum Sieb kann auch ein Leinentuch über das Wasserbad gespannt werden	Den Kroppkakor mit einer Mikrowellenhaube abdecken, für 5 Minuten defrost/auftauen einstellen und anschließend für weitere 2-3 Minuten bei ca. 700 Watt erwärmen	Den Kroppkakor in den Dampfgarer geben und für 25 Minuten erwärmen	
Falls Sie über ein Einstechthermometer verfügen: Der Kroppkakor sollte eine Innenkerntemperatur von mindestens 70 °C haben.			