Es muss nicht immer Zucker sein

Die Süßkraft alternativer Süßungsmittel

 ZUCKER	Geschmack	Ideal für	100 g Zucker (≈ 6 EL) zu ersetzen durch ca.*
Agavendicksaft 	starke Süße, mit mildem Eigengeschmack und fruchtiger Note	• Obstsalate • Fruchtjoghurts • Desserts • Getränke	65 g (≈ 4 EL)
Ahornsirup Grad A 	milde Süße mit karamelliger Note	• Pfannkuchen • Waffeln • Dressings • Saucen	140 g (≈ 8 EL)
Dattelsirup 	kräftige Süße mit malziger Note	• Pikante Speisen • Getränke • selbst gemachte Frucht- und Müsliriegel	80 g (≈ 5 EL)
Kokosblüten Zucker 	kräftige Süße mit karamelliger Note	• Desserts • Backwaren • Pikante Wok-Gerichte	100 g (≈ 6 EL)
Reissirup 	feine Süße mit nussiger Note	• **Brotaufstriche** • **Backwaren** • **Getränke**	100 g (≈ 6 EL)

* Die Angaben beziehen sich auf weißen Haushaltszucker und unterliegen natürlichen Schwankungen.

ALNATURA

GLOBUS