

Was ist zu beachten?

- Nur die halbe Menge wird benötigt. Durch die doppelte Süßkraft von Tagatesse® benötigen Sie auch nur die Hälfte der im Rezept angegebenen Menge an Zucker. Als Beispiel: Die 200g Zucker Ihres beliebigen Rezeptes ersetzen Sie nun durch 100g Tagatesse®.
- Die Aufbewahrung in einer luftdichten, fest-verschließbaren Vorratsdose ist empfehlenswert (Typ: Vorratsdose mit Bügelverschluss aus Blech oder Porzellan).
- Kuchen und Gebäck werden in der Regel auf 160° C und Umluft gebacken. Die Backzeit bleibt durch das Umluft-Backverfahren (anstelle von Ober-/Unterhitze) unverändert gleich.*

**Ausnahme bilden hier lediglich einige wenige der von uns veröffentlichten Rezepte, da sie eine veränderte Backtemperatur erfordern. Dies betrifft zum Einen Zimtsterne und Kokosmakronen, welche niedriger-temperiert gebacken werden. Und zum Anderen Soufflés, welche höher-temperiert auf Ober-/Unterhitze bei 220°C gebacken werden können.*

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von den köstlichen, zuckerfreien Rezepten inspirieren!
Viel Spaß beim Nachbacken und Nachkochen!

Ihr Neotesse-Team