

Platz 1

– sowie Platz 1 bei TROPHÉLIA Europe 2010 –



„Mr. Chocolate“: Der 3-Minuten-Kuchen aus der Tasse

„Mr. Chocolate“ ist eine mit Vollkornmehl und Rapsölpulver hergestellte Backmischung für einen Schokoladenkuchen aus der Tasse. Mit dem Convenience-Produkt lässt sich ohne den Zusatz von Eiern oder Butter (und ohne Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe) ein schmackhafter Tassenkuchen in nur drei Minuten in einer Mikrowelle backen. Dies spart 80 Prozent Energie im Vergleich zu einem im Ofen gebackenen Kuchen.

Der ökologische Nutzen, das durchdachte Verpackungskonzept und nicht zuletzt der Geschmack überzeugten sowohl die deutsche als auch die europäische Jury. Mr. Chocolate: Ein echter Siegertyp!



Das „Mr. Chocolate“-Team:

**Mira Stübing, Gunnar Bosse,
Ramona Danz und Raphael Naring (Teamleader)**

Betreut durch:

Prof. Dr. Dietrich Knorr u. Dipl.-Ing. Henry Jäger

Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie
und Lebensmittelchemie
Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie
und -prozessechnik

Kontakt: Raphael Naring, raphael.naring@mailbox.tu-berlin.de