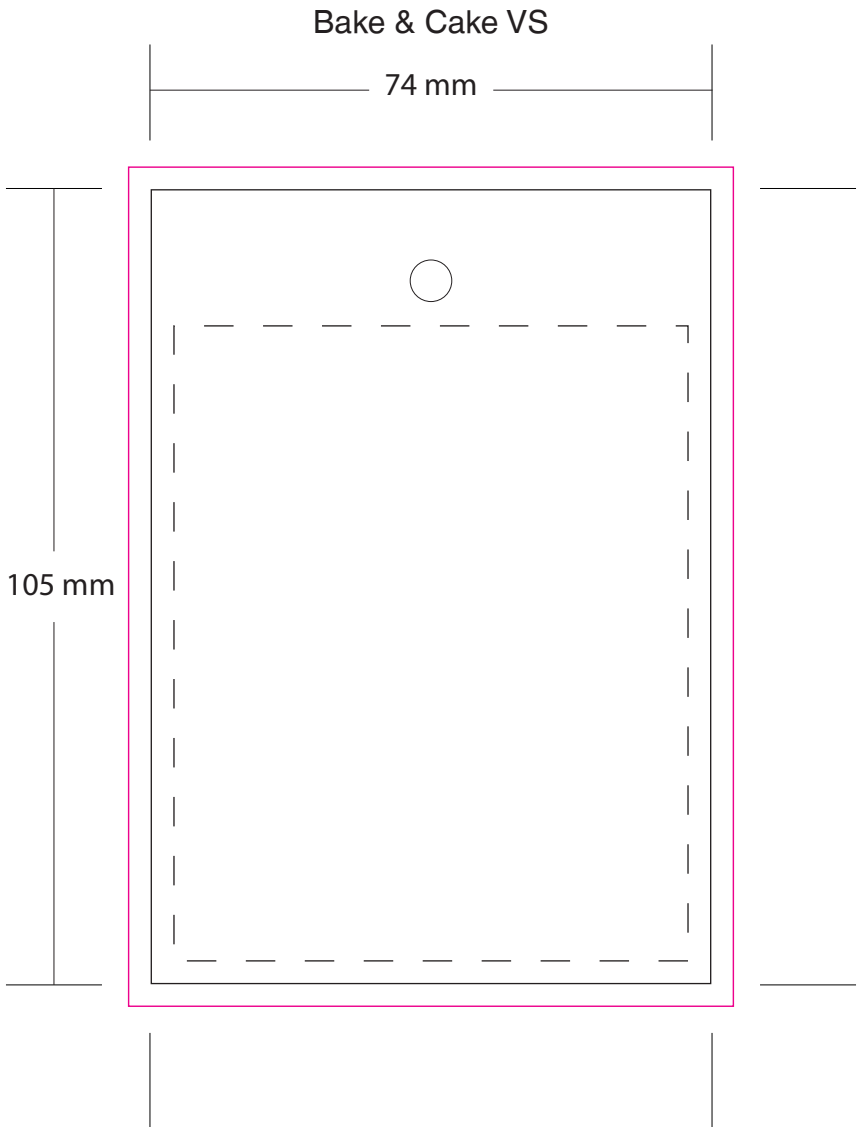


Produktinformationsblatt

Bake & Cake (Digitaldruck)

Bitte unbedingt **3 mm Beschnitt** anlegen!



Bake & Cake RS
Schoko-Kokos

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel 90g Butter gründlich mit zwei Eiern vermengen und anschließend die Backmischung hinzugeben. Beides zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Blech mit Backpapier walnussgroße Portionen formen. Bitte ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da diese noch aufgehen. Das Ganze 14 Min. backen, kurz abkühlen lassen und genießen! Ergibt ca. 30 Stück. Guten Appetit!

Schoko Kokos Cookies

Backmischung mit dunklen (20%) und weißen (20%) Schokoladenstücken und Kokosraspeln (10%)

Inhalt: 400 g

Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Rohrohrzucker, Kokosraspel, Kakao­masse, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat; Magermilchpulver, Kakao­pulver stark entölt, Emulgator: Sojalecithine, Glukosesirup, Maisstärke, natürliches Vanille-Aroma.

Kann Spuren von Ei und Schalenfrüchten enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1942 kJ/ 464 kcal; Fett: 20,1 g - davon gesättigte Fettsäuren: 14,5 g; Kohlenhydrate: 61,4 g - davon Zucker: 40,9 g; Eiweiß: 6,2 g; Salz: 0,28 g.

Mindestens haltbar bis: siehe Stempel

Hergestellt für:

Bake & Cake RS
Kaiserschmarrn

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten aus der Flasche in eine Schüssel und fügen Sie 500 ml sprudelndes Mineralwasser hinzu. Verrühren Sie alles mit einem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig. Erhitzen Sie nun eine Pfanne und lassen Sie etwas Butter darin schmelzen. Anschließend die Hitze etwas reduzieren und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Den Teig goldbraun anbraten, anschließend vierteln und wenden. Ist der Teig auf beiden Seiten goldbraun, in mundgerechte Stücke zerteilen und noch warm servieren. Tipp: Zum fertigen Kaiserschmarrn passt hervorragend ein beliebiges Früchtekompott oder auch Zimt- und Puderzucker.

Backmischung Kaiserschmarrn Blaubeere

Backmischung mit getrockneten Blaubeeren (14%)

Inhalt: 400 g

Zutaten: Weizenmehl, Blaubeeren gequert (Blaubeeren, Zucker, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Sonnenblumenöl), brauner Zucker, Volleipulver, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat; Maisstärke.

Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1550 kJ/ 370 kcal; Fett: 4,2 g - davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g; Kohlenhydrate: 70,4 g - davon Zucker: 22,6 g; Eiweiß: 10,4 g; Salz: 0,52 g.

Mindestens haltbar bis: siehe Stempel

Hergestellt für:

Bake & Cake RS
Apfel-Cranberry

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel 90g Butter gründlich mit zwei Eiern vermengen und anschließend die Backmischung hinzugeben. Beides zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Blech mit Backpapier walnussgroße Portionen formen. Bitte ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da diese noch aufgehen. Das Ganze 14 Min. backen, kurz abkühlen lassen und genießen! Ergibt ca. 30 Stück. Guten Appetit!

Apfel Cranberry Cookies

Backmischung mit getrockneten Apfelstücken (9%) und Cranberries (22%)

Inhalt: 355 g

Zutaten: Weizenmehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cranberries, Apfelstücke getrocknet, Zucker, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat; Maisstärke.

Kann Spuren von Ei und Schalenfrüchten enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1510 kJ/ 361 kcal; Fett: 2,1 g - davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g; Kohlenhydrate: 77,0 g - davon Zucker: 39,3 g; Eiweiß: 5,4 g; Salz: 0,26 g.

Mindestens haltbar bis: siehe Stempel

Hergestellt für:

Bake & Cake RS
Schoko-Amarettini

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel 90g Butter gründlich mit zwei Eiern vermengen und anschließend die Backmischung hinzugeben. Beides zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Blech mit Backpapier walnussgroße Portionen formen. Bitte ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da diese noch aufgehen. Das Ganze 14 Min. backen, kurz abkühlen lassen und genießen! Ergibt ca. 30 Stück. Guten Appetit!

Schoko Amarettini Cookies

Backmischung mit Amarettinistücken (10%), weißer Schokolade (30%) und Kakao­pulver (6%)

Inhalt: 325 g

Zutaten: Weizenmehl, Weiße Schokolade (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator: Sojalecithine, natürliches Vanille-Aroma), Rohrohrzucker, Amarettini (Zucker, Weizenmehl, Aprikosenkerne, Hühner­eiweiß, Milchzucker, Milcheiweiß, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat; Aroma), Kakao­pulver stark entölt, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat; Maisstärke.

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1742 kJ/ 416 kcal; Fett: 10,0 g - davon gesättigte Fettsäuren: 5,6 g; Kohlenhydrate: 71,8 g - davon Zucker: 47,3 g; Eiweiß: 7,2 g; Salz: 0,36 g.

Mindestens haltbar bis: siehe Stempel

Hergestellt für:

Bake & Cake RS
Weihnachtsmischung

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel 90g Butter gründlich mit zwei Eiern vermengen und anschließend die Backmischung hinzugeben. Beides zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Blech mit Backpapier walnussgroße Portionen formen. Bitte ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da diese noch aufgehen. Das Ganze 14 Min. backen, kurz abkühlen lassen und genießen! Ergibt ca. 30 Stück. Guten Appetit!

Weihnachtliche Cookies

Backmischung mit Schokoladenstücken (25%), Haselnusskrokant (20%), Haferflocken (7%) und weihnachtlichen Gewürzen

Inhalt: 390 g

Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Rohrohrzucker, Haferflocken, Vollmilchpulver, Haselnüsse, Kakaobutter, Karamellsirup, Gewürzaroma­zubereitung (Koriander, Zimt, Nelken, Anis, natürliches Zimt-Aroma), Kakao­masse, Süß­molkenpulver, Magermilchpulver, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat; Emulgator: Sojalecithine; Glukosesirup, Maisstärke, Aroma, natürliches Vanille-Aroma.

Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Ei enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1731 kJ/ 413 kcal; Fett: 10,1 g - davon gesättigte Fettsäuren: 4,2 g; Kohlenhydrate: 72,3 g - davon Zucker: 47,2 g; Eiweiß: 6,2 g; Salz: 0,33 g.

Mindestens haltbar bis: siehe Stempel

Hergestellt für:

	Vorzugsweise Dateien die mit Adobe Illustrator (CC), Adobe InDesign (CC) oder Adobe Photoshop (CC) erstellt wurden. Des Weiteren sind auch Adobe Acrobat, CorelDraw (11), Macromedia Freehand MX sowie QuarkXPress (8) möglich.
	Bilder sollten eine Auflösung von mindestens 300 dpi haben. Logos und Strichmotive 1200 dpi. Die besten Ergebnisse werden mit vektorisierten Daten erzielt. Schriften vektorisieren oder sämtliche verwendeten Schriften mitliefern (für PC).
	Als CMYK (4c Euroskala) angeben. Kein RGB!
	Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften der EU-Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV) eingehalten werden. Diese beinhaltet das Zutatenverzeichnis, Hervorhebung allergener Zutaten, Bezeichnung des Lebensmittels (Sichtfeld), Nettofüllmenge (Sichtfeld), Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Name und vollständige Anschrift des Inverkehrbringers. Seit 13. Dezember 2016 sind zudem die Nährwertinformationen anzugeben. Alle Pflichtangaben müssen deutlich, gut lesbar und mit einer Mindestschriftgröße von 1,2 mm bezogen auf die „x-Höhe“ erfolgen. Ist die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 cm² ist die Mindestschriftgröße 0,9 mm . Bei Kleinstverpackungen – das bedeutet weniger als 10 Quadratzentimeter bei der größten Oberfläche – müssen nur die wichtigsten Pflichtangaben angebracht werden (Bezeichnung des Lebensmittels, Nettofüllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum) – jedoch auch in der Schriftgröße von 0,9 mm bezogen auf das kleine x.