

Drukformaat / print size / Druckformat / format d'impression:
155 x 75 mm

NL

Wat de gelegenheid ook is, met de bakmixin wordt gezelligheid een piece of cake!

ZELF TOEVOEGEN
185 gram gesmolten boter, 4 eieren, een mespuntje zout

BENODIGDHEDEN
grote kom, handmixer, spatel, cakeblik
30 cm

INSTRUCTIE

- Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C, hetelucht 160°C).
- Mix de eieren met de gesmolten boter. Voeg de inhoud van de fles en een het geheel totdat het goed gemengd is en schep het in een ingevet of met bakpapier bekleed cakeblik.
- Zet het blik 50–65 minuten in het midden van de oven. Controleer de cake tussentijds met een prikker. Blijft er beslag aan zitten, dan mag hij nog wat langer! Is de prikker schoon, dan is de cake klaar! *Let op! De aangegeven baktijden zijn richtlijnen en kunnen per oven verschillen.*

TIP
Snijd een appel in dunne plakjes en leg ze op de cake als garnering (voordat deze in de oven gaat). Dat maakt hem he-le-maal af!

VEGAN VARIATIE TIP
Vervang de boter voor een gelijke hoeveelheid margarine en de eieren voor een papje van chiazaad. 1 eetlepel chia geweekt in 3 eetlepels water staat gelijk aan 1 ei.

INGREDIËNTEN
Zelfrijzend bakmeel (**tarwe**bloem, rijismid-delen E500ii, E34ii), rietsuiker, gedroogde appelstukjes (8%), kaneel (1%).

VOEDINGSWAARDEN PER 100G (DROGE MIX)
energie 1473kJ / 352kcal, vetten 0,7g, waarvan verzadigde vetzuren 0,1g, koolhydraten 80g, waarvan suikers 38g, eiwitten 6,7g, zout 0,4g.

KLANTINFORMATIE
TPC, Postbus 10, 7500AA Enschede, Nederland.

TEN MINSTEHOUDBAAR
zie fles
Koel, donker en droog bewaren

330 g

Whatever the occasion, with these baking mixes, having fun becomes a piece of cake!

ADD YOUR OWN

185 grams melted butter, 4 eggs, a pinch of salt

EQUIPMENT

Large bowl, hand mixer, spatula, 30 cm cake tin

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven (electric 175°C, fan 160°C).
2. Mix the eggs with the melted butter. Add the contents of the bottle and whisk until well combined. Spoon the mixture into a greased or lined cake tin.
3. Place the tin in the center of the oven for 50–65 minutes. Check the cake with a skewer every now and then. If any batter sticks to it, bake it a little longer! If the skewer comes out clean, the cake is ready! Note! The stated baking times are guidelines and may vary by oven.

TIP

Thinly slice an apple and place them on the cake as a garnish (before baking). That's the perfect finishing touch!

VEGAN VARIATION TIP

Substitute the butter for an equal amount of margarine and the eggs for a chia seed paste. 1 tablespoon of chia soaked in 3 tablespoons of water is equivalent to 1 egg.

INGREDIENTS

Self-raising flour (**wheat** flour, raising agents E500ii, E341i), cane sugar, dried apple pieces (8%), cinnamon (1%).

NUTRITIONAL VALUES PER 100G (DRY MIX)

Energy 1473kJ / 352kcal, fat 0.7g, of which saturated fat 0.1g, carbohydrates 80g, of which sugars 38g, protein 6.7g, salt 0.4g.

CUSTOMER INFORMATION

TPC, P.O. Box 10, 7500AA Enschede, The Netherlands.

Best before

See bottle

Store in a cool, dark and dry place

330 g

Egal zu welchem Anlass – mit diesen Backmischungen wird Backen zum Kinderspiel!

Zutaten hinzufügen

185 g geschmolzene Butter, 4 Eier, eine Prise Salz

Zubehör

Große Schüssel, Handrührgerät, Teigschaber, 30-cm-Springform

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175 °C, Umluft: 160 °C).
2. Eier mit der geschmolzenen Butter verquirlen. Den Flascheninhalt hinzufügen und gut verrühren. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
3. Die Form für 50–65 Minuten in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Zwischendurch mit einem Holzspieß prüfen, ob der Kuchen gar ist. Bleibt Teig am Spieß kleben, den Kuchen etwas länger backen. Ist der Spieß sauber herausgekommen, ist der Kuchen fertig. Hinweis: Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte und können je nach Ofen variieren.

TIPP

Schneiden Sie einen Apfel in dünne Scheiben und legen Sie diese vor dem Backen als Garnitur auf den Kuchen. Das ist der perfekte letzte Schliff!

VEGANE VARIANTE

Ersetzen Sie die Butter durch die gleiche Menge Margarine und die Eier durch eine Chia-Samenpaste. 1 Esslöffel Chiasamen, eingeweicht in 3 Esslöffeln Wasser, entspricht 1 Ei.

ZUTATEN

Selbstaufgehendes Mehl (**Weizen**mehl, Backtriebmittel E500ii, E341i), Rohrzucker, getrocknete Apfelstücke (8 %), Zimt (1 %).

NÄHRWERTE PRO 100 g

(TROCKENMISCHUNG)

Energie 1473kJ / 352kcal, Fett 0,7g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1g, Kohlenhydrate 80g, davon Zucker 38g, Eiweiß 6,7g, Salz 0,4g.

KUNDENINFORMATION

TPC, Postfach 10, 7500AA Enschede, Niederlande.

Mindestens haltbar bis

Siehe Flasche.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

330 g

Quelle que soit l'occasion, avec ces préparations pour gâteaux, pâtisser devient un jeu d'enfant !

À AJOUTER

185 g de beurre fondu, 4 œufs, une pincée de sel

MATÉRIEL

Grand saladier, batteur électrique, spatule, moule à gâteau de 30 cm

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four (thermostat 6: 175 °C, chaleur tournante: 160 °C).
2. Mélangez les œufs avec le beurre fondu. Ajoutez le contenu du flacon et fouettez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré ou chemisé de papier sulfurisé.
3. Enfournez à mi-hauteur pendant 50 à 65 minutes. Vérifiez la cuisson du gâteau à l'aide d'un cure-dent. Si la pâte y adhère, prolongez la cuisson. Si le cure-dent ressort propre, le gâteau est cuit ! Remarque : les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le four.

CONSEIL

Coupez une pomme en fines tranches et disposez-les sur le gâteau en guise de garniture (avant la cuisson). C'est la touche finale parfaite !

VARIANTE VÉGANE

Remplacez le beurre par une quantité équivalente de margarine et les œufs par une pâte de graines de chia. 1 cuillère à soupe de graines de chia trempées dans 3 cuillères à soupe d'eau équivaut à 1 œuf.

INGRÉDIENTS

Farine à gâteau (**farine** de blé, poudres à lever E500ii, E341i), sucre de canne, morceaux de pommes séchées (8 %), cannelle (1 %).

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

(PRÉPARATION SEC)

Énergie 1473kJ / 352kcal, matières grasses 0,7g, dont acides gras saturés 0,1g, glucides 80g, dont sucres 38g, protéines 6,7g, sel 0,4g.

INFORMATIONS CLIENTS

TPC, P.O. Box 10, 7500AA Enschede, The Netherlands.

À consommer de préférence avant la fin

Voir la bouteille

Conserver dans un endroit frais, sombre et sec.

330 g