

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL BAKMIX BUNNY BUM

EN BAKMIX BUNNY BUM

FR XXX

DE XXX

ES XXX

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL CUPCAKEMIX MET 24,2% ROLFONDANT, 12,1% GLAZUURMIX EN KOKOSRASP **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM**, 3.6% kokosrasp, glucosestroop, zout, **WEIPOEDER (MELK)**, emulgatoren E471 E472a E472b, palmpitvet, **MAGERE MELKPOEDER**, **SCHARRELEI-EIWITPOEDER**, palmvet, verdikkingsmiddelen E415 E466, rijsmiddelen E341 E450 E500, natuurlijk aroma, bevochtigingsmiddel E422, conserveermiddel E200, voedingszuur E330, kleurstoffen E120 E160a. Bevat mogelijk **ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, SOJA, NOTEN, SESAMZAAD, LUPINE**. **Voedingswaarde per 100g bereid product:** energie 1710 kJ 408 kcal, vet 17.2g/waarvan verzadigd vet 12.0g, koolhydraten 57.9g/waarvan suikers 43.9g, voedingsvezel 1.2g, eiwit 4.8g, zout 0.43g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per 100 g onbereid product/par 100g de produit non préparé/per 100g, not prepared/pro 100g (nicht zubereitet)/por 100g de producto no preparado:	Per 100 g bereid product/par 100g de produit préparé/per 100g, prepared/pro 100g (zubereitet)/por 100g de producto preparado:
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1609 kJ / 381 kcal	1710 kJ / 408 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	3.2g	17.2g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	2.3g	12.0g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	82.9g	57.9g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	62.8g	43.9g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	1.8g	1.2g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	3.8g	4.8g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.52g	0.43g

FR PRÉPARATION POUR CUPCAKES AU FONDANT 24,2%, GLAÇAGE 12,1% ET NOIX DE COCO RÂPÉE **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ**, 3,6% noix de coco râpée, sirop de glucose, sel, **LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT)**, émulsifiants E471 E472a E472b, graisse de palmiste, **POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ**, **POUDRE DE BLANC D'ŒUF DE POULE**, graisse de palme, épaississants E415 E466, poudres à lever E341 E450 E500, arôme naturel, humectant E422, conservateur E200, acidifiant E330, colorants E120 E160a. Peut contenir **SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, SOJA, FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME, LUPIN**. **Valeur nutritive pour 100g de produit préparé:** énergie 1710 kJ 408 kcal, graisses 17.2g/dont acides gras saturés 12.0g, glucides 57.9g/dont sucres 43.9g, fibres alimentaires 1.2g, protéines 4.8g, sel 0.43g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

EN CUPCAKE MIX WITH 24.2% FONDANT, 12.1% ICING MIX AND GRATED COCONUT **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, 3.6% grated coconut, glucose syrup, salt, **WHEY** powder (**MILK**), emulsifiers E471 E472a E472b, palm kernel fat, dried skimmed **MILK**, powdered barn **EGG** white, palm fat, thickeners E415 E466, raising agents E341 E450 E500, natural flavouring, humectant E422, preservative E200, acid E330, colourings E120 E160a. May contain: **RYE, BARLEY, OATS, SPELT, SOYA, NUTS, SESAME SEED, LUPIN**. **Nutritional value per 100g, prepared:** energy 1710 kJ 408 kcal, fat 17.2g/of which saturates 12.0g, carbohydrates 57.9g/of which sugars 43.9g, fibre 1.2g, protein 4.8g, salt 0.43g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

DE CUPCAKE-MISCHUNG MIT 24,2% ROLLFONDANT, 12,1% GLASURMISCHUNG UND KOKOSRASPELN **Zutaten:** Zucker, **WEIZENMEHL**, 3.6% Kokosraspeln, Glucosesirup, Salz, **MOLKEPULVER (MILCH)**, Emulgatoren E471 E472a E472b, Palmkernfett, **MAGERMILCHPULVER, EIWEISSPULVER (aus Bodenhaltung)**, Palmfett, Verdickungsmittel E415 E466, Backtriebmittel E341 E450 E500, natürliches Aroma, Feuchthaltemittel E422, Konservierungsstoff E200, Säuerungsmittel E330, Farbstoffe E120 E160a. Enthält möglicherweise **ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAMSAMEN, LUPINEN**. **Nährwerte pro 100g (zubereitet):** Energie 1710 kJ 408 kcal, Fett 17.2g/davon gesättigte Fettsäuren 12.0g, Kohlenhydrate 57.9g/davon Zucker 43.9g, Ballaststoffe 1.2g, Eiweiß 4.8g, Salz 0.43g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA CUPCAKES CON 24,2% FONDANT, 12,1% PREPARADO PARA GLASEADO Y RALLADURA DE COCO **Ingrédients:** azúcar, **HARINA DE TRIGO**, 3.6% ralladura de coco, jarabe de glucosa, sal, **SUERO LÁCTEO EN POLVO (LECHE)**, emulgentes E471 E472a E472b, grasa de pepita de palma, **LECHE DESNATADA EN POLVO, CLARA DE HUEVO EN POLVO DE GALLINA CRIADA EN SUELO**, grasa de palma, espesantes E415 E466, gasificantes E341 E450 E500, aroma natural, humectante E422, conservante E200, acidulante E330, colorantes E120 E160a. Puede contener **CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO, ALTRAMUCES**. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** valor energético 1710 kJ 408 kcal, grasas 17.2g/de las cuales ácidos grasos saturados 12.0g, hidratos de carbono 57.9g/de los cuales

azúcares 43.9g, fibra alimentaria 1.2g, proteínas 4.8g, sal 0.43g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

Inhoud set totaal 370g

Inhoud:

250g e cupcake mix
50g e glazuurmix
50g e rolfondant wit
50g e rolfondant roze
15g kokosrasp
9 cupcake vormpjes.

Bereidingswijze:

Oven: 150 graden Celsius, 25 minuten, Oven: 150°C, 20-25 minuten Zelf toevoegen: 100 gram boter, 2 eieren, 20 ml water. Benodigheden: Weegschaal, beslagkom, handmixer of keukenmachine, spatel, cupcake tray, deegroller, mesje, kommetje Bereidingswijze: Stap 1: Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 140°C). Klop de boter in de beslagkom zacht. Voeg de cupcake mix, eieren en het water toe. Mix het geheel 2 minuten tot een glad beslag. Stap 2: Zet de bijgevoegde cupcake vormpjes in een cupcake tray. Verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de cupcakes 10 minuten op 150°C (heteluchtoven 140°C). Verhoog daarna de temperatuur van de oven tot 180°C (heteluchtoven 170°C) en bak nog circa 15 minuten. Haal de cupcakes uit de oven en laat goed afkoelen. Stap 3: Kneed de witte rolfondant soepel en rol deze uit tot een dunne plak. Snijd 18 ovaaltjes uit voor de pootjes. Rol 9 witte balletjes voor de staartjes. Kneed de roze fondant soepel en maak kussens voor de pootjes. Zie de afbeelding op verpakking als voorbeeld. Stap 4: Maak het glazuur aan in een kommetje. Voeg 10 gram water (circa 1 eetlepel) toe aan de glazuurmix en roer deze glad. Bestrijk de cupcakes met het glazuur en strooi de kokos eroverheen. Plak de pootjes, kussens en het staartje vast met wat glazuur.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10970067

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL

MADE IN THE NETHERLANDS AND BELGIUM