

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

NL

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

ZELF TOEVOEGEN
120 gram gesmolten boter, 2 eieren, 3 (over)rijpe bananen, een mespuntje zout

BENODIGDHEDEN
grote kom, handmixer, cakeblik van ca. 30 cm lengte

INSTRUCTIE

- Verwarm de oven voor.
(elektrisch 175°C, hetelucht 160°C).
- Prak 2 bananen en mix er 2 eieren en de gesmolten boter doorheen. Voeg de inhoud geheel totdat het goed gemengd is.
- Schep het mengsel in een ingevet of met bakpapier bekleed cakeblik. Snijd de laatste banaan over de lengte doormidden en leg op het brood.
- Zet het blik 50–65 min. in het midden van de oven. Controleer het brood tussentijds met een prikker. Blijft er beslag aan zitten, dan mag hij nog wat langer! Is de prikker schoon, dan is hij klaar!

Let op! De aangegeven baktijden zijn richtlijnen en kunnen per oven verschillen.

VEGAN VARIATIE TIP
Liever vegan? Eitje! Vervang de boter voor 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 ((**tarwebloem**, rijsmiddelen E500ii, E341i), **havermout**, chocolade calllets puur (14%) (56% cacao)(cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **soja**lecithine, natuurlijk vanille aroma), rietsuiker. Kan **melk** bevatten.

VOEDINGSWAARDEN PER 100 G
(DROGE MIX)
energie 1582kJ / 377kcal, vetten 7,5g, waarvan verzadigde vetzuren 3,4g, koolhydraten 66g, waarvan suikers 17g, eiwitten 10g, zout 0,35g.

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

TEN MINSTEHOUDBAAR
zie fle

Koel, donker en droog bewaren **340 g**

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

YOUR OWN ADD-ONS

120 grams melted butter, 2 eggs, 3 (over)ripe bananas, a pinch of salt

INGREDIENTS

Large bowl, hand mixer, cake tin approximately 30 cm long

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven (electrical 175°C, fan 160°C).
2. Mash 2 bananas and mix in 2 eggs and the melted butter. Stir until well combined.
3. Pour the mixture into a greased or lined loaf pan. Cut the last banana in half lengthwise and place it on top of the bread.
4. Place the pan in the middle of the oven for 50–65 minutes. Check the bread with a skewer every now and then. If any batter sticks to it, it can bake a little longer! If the skewer comes out clean, it's ready!



Please note: The baking times listed are guidelines and may vary depending on the oven.

VEGAN VARIATION TIP

Prefer vegan? Easy! Substitute margarine for the butter and a chia seed paste for the eggs. 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), rolled **oats**, dark chocolate callets (14%) (56% cocoa) (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor), cane sugar. May contain **milk**.

NUTRITIONAL VALUES PER 100G (DRY MIX)

Energy 1582kJ / 377kcal, fat 7.5g, of which saturated fat 3.4g, carbohydrates 66g, of which sugars 17g, proteins 10g, salt 0.35g.

CUSTOMER INFORMATION

TPC, PO Box 10, 7500AA Enschede, The Netherlands.

Best before date
See bottle

Store in a cool, dark and dry place **340 g**

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

EIGENE ZUTATEN

120 g geschmolzene Butter, 2 Eier, 3 (über)reife Bananen, eine Prise Salz

ZUTATEN

Große Schüssel, Handrührgerät, Kuchenform (ca. 30 cm Durchmesser)

ANLEITUNG

1. Heizen Sie den Backofen vor. Ober-/Unterhitze: 175 °C, Umluft: 160 °C.
2. Zwillingsbananen zerdrücken und mit zwei Eiern und der geschmolzenen Butter verrühren. Gut vermengen.
3. Die Mischung in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Die letzte Banane der Länge nach halbieren und auf den Teig legen.
4. Die Form für 50–65 Minuten in die Mitte des Ofens schieben. Das Brot zwischendurch mit einem Holzspieß prüfen. Klebt noch Teig daran, kann es noch etwas länger backen. Kein Teig mehr am Spieß kleben bleiben, ist das Brot fertig!



Bitte beachten Sie: Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte und können je nach Ofen variieren.

Vegane Variante

Sie möchten vegan essen? Ganz einfach! Ersetzen Sie die Butter durch Margarine und die Eier durch Chiasamenpaste. 1 Esslöffel Chiasamen, eingeweicht in 3 Esslöffeln Wasser, entspricht 1 Ei.

Zutaten

Selbstaufgehendes Mehl (**Weizen**mehl, Backtriebmittel E500ii, E341i), **Hafer**flocken, Zartbitterschokoladen-Callets (14 %) (56 % Kakao) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Soja**lecithin, natürliches Vanillearoma), Rohrzucker. Kann **Milch** enthalten.

Nährwerte pro 100 g (Trockenmischung)

Energie 1582 kJ / 377 kcal, Fett 7,5g, davon gesättigte Fettsäuren 3,4g, Kohlenhydrate 66g, davon Zucker 17g, Eiweiß 10g, Salz 0,35g.

KUNDENINFORMATIONEN

TPC, Postfach 10, 7500AA Enschede, Niederlande

Mindestens haltbar bis Siehe Flasche

Kühl, dunkel und trocken lagern. **340 g**

Quelle que soit l'occasion, ces préparations pour gâteaux vous permettent de vous amuser en toute simplicité !

À AJOUTER

120 g de beurre fondu, 2 œufs, 3 bananes (un peu trop) mûres, une pincée de sel.

MATÉRIELS

grand bol, batteur à main, moule à gâteau gâteau (environ 30 cm de long)

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four. (Four électrique : 175 °C, four à chaleur tournante : 160 °C).
2. Écrasez 2 bananes et incorporez 2 œufs et le beurre fondu. Mélangez bien.
3. Versez la préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé de papier sulfurisé. Coupez la dernière banane en deux dans le sens de la longueur et disposez-la sur le dessus du gâteau.
4. Enfouissez à mi-hauteur pendant 50 à 65 minutes. Vérifiez la cuisson du gâteau à l'aide d'une brochette. Si de la pâte y adhère, prolongez légèrement la cuisson. Si la brochette ressort propre, le gâteau est prêt!



Remarque : Les temps de cuisson indiqués sont des indications et peuvent varier en fonction du four.

ASTUCE VÉGANE

Vous préférez une version végétarienne? C'est facile ! Remplacez le beurre par de la margarine et les œufs par une pâte de graines de chia. Une cuillère à soupe de graines de chia trempées dans trois cuillères à soupe d'eau équivaut à un œuf.

INGRÉDIENTS

Farine à gâteau (**farine** de blé, poudres à lever E500ii et E341i), flocons **d'avoine**, pépites de chocolat noir (14 %) (56 % de cacao) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : **lécithine de soja**, arôme naturel de vanille), sucre de canne. Peut contenir du **lait**.

VALEURS NUTRITIONNELLES PAR 100G (MÉLANGE SEC)

Énergie 1582kJ / 377kcal, matières grasses 7,5g, dont acides gras saturés 3,4g, glucides 66g, dont sucres 17g, protéines 10g, sel 0,35g.

INFORMATIONS CLIENTS

TPC, PO Box 10, 7500AA Enschede, The Netherlands.

À consommer de préférence avant la fin
Voir la bouteille

Conserver dans un endroit frais, sombre et sec. **340 g**