

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

ZELF TOEVOEGEN / À AJOUTER
185 gram gesmolten boter, 4 eieren,
een mespuntje zout (naar smaak) /
*185 grammes de beurre fondu, 4 œufs,
une pincée de sel*

BENODIGDHEDEN / MATÉRIELS
grote kom, handmixer, spatel, cakeblik
van ca. 30 cm lengte / *grand bol,
batteur à main, spatule, moule à gâteau
(environ 30 cm de long)*

INSTRUCTIE

1. Verwarm de oven voor (elektrisch
175°C, hetelucht 160°C).
2. Mix de eieren met de gesmolten boter.
Voeg de inhoud van de fles en een
snufje zout toe aan het mengsel. Mix
het geheel totdat het goed gemengd
is en schep het in een ingevet of met
bakpapier bekleed cakeblik.
3. 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.*

Instructions en français voir sur pineut.nl

Bakmix voor het maken een kruidige cake.
/ *Mélange pour préparer un gâteau épice*

INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS
Zelfrijzend bakmeel (tarwebloem, rijsmid-
delen E500ii, E341i), rietsuiker, kruidnoten
(12%) (tarwebloem, suiker, plantaardige
oliën (palm, raap), glucosefructose-stroop,
rijsmiddelen (E500, E450), kruidnootjes-
kruiden, gebrande suiker, zout, emulgator
(sojalecithine), sinaasappelschil), kaneel. /
Farine auto-levante (farine de blé, agents
levants E500ii, E341i), sucre de canne,
biscuits aux épices (12%) (Farine de blé,
sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop
de glucose-fructose, agents de levage (E500,
E450), épices pour biscuits aux épices, sucre
caramélisé, sel, émulsifiant (lécithine de
soja), écorce d'orange), cannelle.

*W'il jij weten hoe we onze
sociale missie realiseren?
Scan the QR*

Certified

(B)

Corporation

KIJK, RUIK,
PROEF
VOOR JE
VERSPILT

Koel, donker en
droog bewaren

345 g