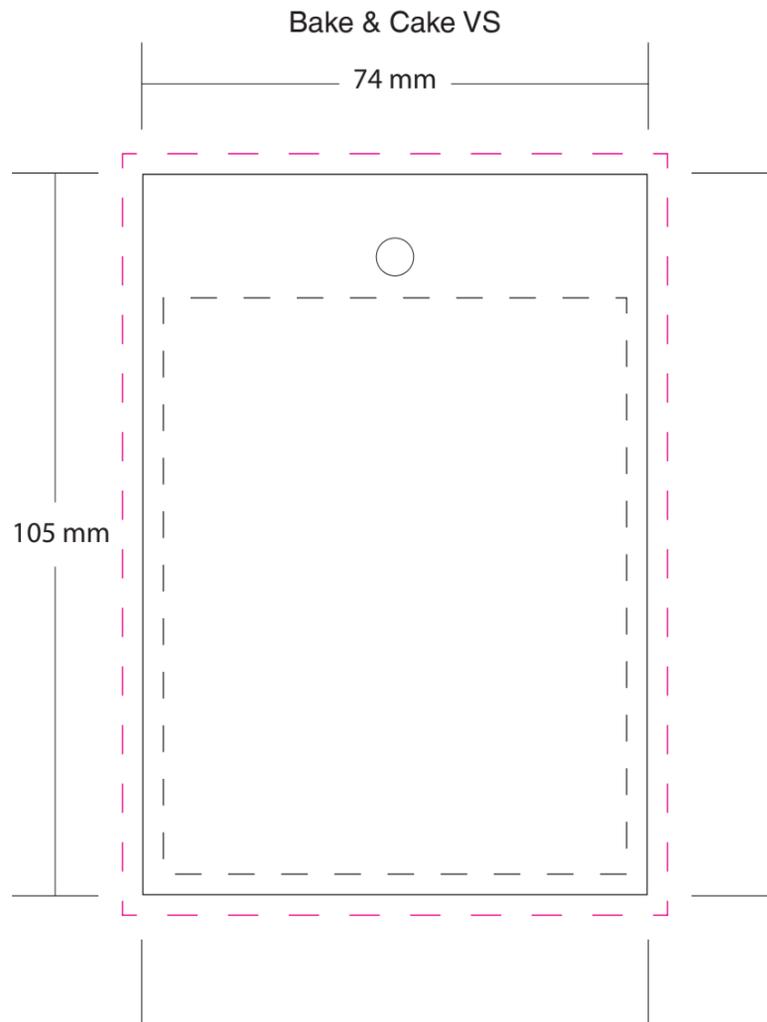


# Druckstand

## 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!

---

**- 400 g -**  
Schoko Kokos Cookies

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

---

**- 390 g -**  
Weihnachtliche Cookies

Backmischung mit Schokoladenstücken (25%), Haselnusskrokant (20%), Haferflocken (7%) und weihnachtlichen Gewürzen  
**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:  
Hergestellt für:

	Vorzugsweise Dateien die mit Adobe Illustrator (CC), Adobe InDesign (CC) oder Adobe Photoshop (CC) erstellt wurden.
	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 <b>1,2 mm bezogen auf die „x-Höhe“</b> erfolgen. Ist die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 cm <sup>2</sup> ist die <b>Mindestschriftgröße 0,9 mm</b> . 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.