**4242**

*Muffin - Grundrezept*

ZUTATEN für 12 Muffins

180 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier (Gr. M), 200 g Mehl (Type 405), 2 TL Backpulver, 50 g Puderzucker.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Zucker, dem Vanillezucker und Salz ca. zwei Minuten mit den Rührbesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe hell-schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Zuletzt Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Teig esslöffelweise in die 12 Papierförmchen verteilen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Puderzucker mit 1 EL Wasser mischen, über die Muffins geben und mit den bunten Zuckerstreuseln verzieren.

**Zuckerstreusel bunt 8 g ℮**

Zutaten: Zucker, pflanzliches Fett (ungehärtet), WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, E100, E120, E131, E160a, Pflanzenextrakte: Rote Beete Saftkonzentrat.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:

Energiewert 1.779 kJ / 425 kcal, Fett 5,5 g, davon gesättigt 3,2 g, Kohlenhydrate 92,7 g, davon Zucker 85,4 g, Eiweiß 1,9 g, Salz 0,02 g

Mindestens haltbar bis: MM/JJJJ (12 Monate ab Bestellung)

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

*Muffin basic recipe*

Ingredients for 12 muffins:

180 g soft butter, 150 g sugar, 1 sachet vanilla sugar, 1 pinch of salt, 3 eggs, 200 g flour (type 405), 2 teaspoons baking powder, 50 g icing sugar.

Preparation:

Preheat the oven to 180 degrees top/bottom heat (fan oven: 160 degrees). Beat the soft, butter with the sugar, vanilla sugar and salt for approx. two minutes using the whisk on a hand mixer on the highest setting until light and fluffy. Add gradually each egg to the butter and sugar mixture while beating. Finally, mix the flour with the baking powder and stir into the batter. Spoon the batter into the 12 paper cases one tablespoon at a time.

Bake in the oven for approx. 25 minutes. Leave to cool. Mix the icing sugar with 1 tbsp water, pour over the muffins and decorate with the coloured sugar strands.

**Sugar Strands, colour mix 8 g ℮**

Ingredients: sugar, vegetable fat (not hydrogenated), WHEAT STARCH, glucose syrup, E100, E120, E131, E160a, plant extracts: beetroot concentrate.

Calculated nutritional value per 100 g:

energy 1.779 kJ / 425 kcal, fat 5,5 g, of which saturated 3,2 g, total carbohydrates 92,7 g, of which sugars 85,4 g, protein 1,9 g, salt 0,02 g

Best before: MM/YYYY (12 months after order)

Distributor’s address: Company name, street, ZIP code, town

*Recette de base pour muffins*

Ingrédients pour 12 muffins

180 g de beurre mou, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 3 œufs, 200 g de farine, 2 cuillères de thé de levure, 50 g de sucre glace

Préparation:

Préchauffer le four à 180 degrés). Battre le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé et le sel pendant environ 2 minutes avec les fouets du batteur électrique à la vitesse maximale. Ajoutez peu à peu chaque œuf au mélange beurre-sucre en remuant. Enfin, mélanger la farine et la poudre à lever et les incorporer à la pâte.

Répartir la pâte par cuillères à soupe dans les 12 petits moules en papier. Faire cuire au four pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir. Mélanger le sucre glace avec 1 cuillère à soupe d'eau, verser sur les muffins et décorer avec les vermicelles en sucre multicolores.

**Vermicelles en sucre multicolores 8 g ℮**

Ingrédients: sucre, huile végétale (non hydrogénée), AMIDON DE BLÉ, sirop de glucose, E100, E120, E131, E160a, extraits de plantes: jus de betteraves rouges concentré.

Valeurs nutritives pour 100g: énergie 1.779 kJ / 425 kcal, matières grasses 5,5 g, dont gras saturé 3,2 g, carbohydrates 92,7 g, don’t sucre 85,4 g, protéin 1,9 g, sel 0,02 g

DLUO: MM/AAAA (12 mois après commande)

Adresse du distributeur: Nom société, rue, code postal, ville

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zutaten DEUTSCH | Zutaten ENGLISCH | Zutaten FRANZÖSISCH | Nährwerte DEUTSCH | Nährwerte ENGLISCH | Nährwerte FRANZÖSISCH |
| Zutaten: Zucker, pflanzliches Fett (ungehärtet), WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, E100, E120, E131, E160a, Pflanzenextrakte: Rote Beete Saftkonzentrat. | Ingredients: sugar, vegetable fat (not hydrogenated), WHEAT STARCH, glucose syrup, E100, E120, E131, E160a, plant extracts: beetroot concentrate. | sucre, huile végétale (non hydrogénée), AMIDON DE BLÉ, sirop de glucose, E100, E120, E131, E160a, extraits de plantes: jus de betteraves rouges concentré | Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g: Energiewert 1.779 kJ / 425 kcal, Fett 5,5 g, davon gesättigt 3,2 g, Kohlenhydrate 92,7 g, davon Zucker 85,4 g, Eiweiß 1,9 g, Salz 0,02 g | Calculated nutritional value per 100 g: energy 1.779 kJ / 425 kcal, fat 5,5 g, of which saturated 3,2 g, total carbohydrates 92,7 g, of which sugars 85,4 g, protein 1,9 g, salt 0,02 g | Valeurs nutritives pour 100g: énergie 1.779 kJ / 425 kcal, matières grasses 5,5 g, dont gras saturé 3,2 g, carbohydrates 92,7 g, don’t sucre 85,4 g, protéin 1,9 g, sel 0,02 g |