**4349**

**Lebkuchen-Bäckerei**

**Lebkuchen -Herzen**

Bitte zur Backmischung noch hinzugeben: 200 g Honig, 1 Ei, 50 g Butter

Zubereitung**:** Honig und Butter zergehen lassen und abgekühlt mit dem Ei und der Backmischung zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 5 mm stark ausrollen und mit dem Backförmchen ausstechen. Bei ca. 160°C (Umluft) bzw. 180°C (Ober- / Unterhitze vorgeheizt) ca. 15 Min. backen. Nach dem Abkühlen nach Wunsch verzieren.

*Wir wünschen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Backen.*

**Backmischung Lebkuchen 500 g ℮**

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Roggenmehl**, **Mandeln**, Kakao, Backpulver

(Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Gewürze, Aroma, Salz,

(kann Spuren von **Ei**, **Haselnüssen** und **Mandeln** enthalten).

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

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

**Gingerbread Bakery**

**Gingerbread hearts**

Please add to the baking mix: 200 g honey, 1 egg, 50 g butter

Preparation**:** melt the honey and butter. When cooled down mix it with the egg and the baking mixt to a smooth dough. Roll it out to a thickness of approx. 5 mm and cut it with the cookie cutter. Bake for about 15 minutes at 160°C. (Umluft) bzw. 180°C (Ober- / Unterhitze vorgeheizt) ca. 15 Min. backen. After cooling down decorate them as desired.

*We wish you a happy advent time. Enjoy your baking time.*

Baking mix 500 g **℮**

Ingredients**: Wheat flour**, sugar, **rye flour, almonds**, cocoa, baking powder, (disodium diphosphate, sodium hydrogencarbonate), spices, flavourings, salt. May contain traces of **egg, hazelnuts** and **almonds**.

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

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Boulangerie Pain d‘Épice**

**Cœurs de pain d‘épice**

Ajoutez à la farine prémixe: 200 g de miel, 1 œuf, 50 g de beurre

Préparation**:** laissez fondre le miel et le beurre. Laissez refroidir et ajoutez après l’œuf et la farine prémixe. Étendez la pâte à une épaisseur de env. 5 mm et coupez avec l’emporte-pièce. Faite cuire pour env. 15 minutes à env. 160°C. Après le refroidissment décorez selon vos désirs.

*Nous vous souhaitons un joyeux temps de l’Avent et bon appétit!*

Farine prémixe 500 g **℮**

Ingrédients**: Farine de blé**, sucre, **farine de seigle**, **amandes**, cacao, poudre de levure (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), épices, arômes, sel. Peut contenir des traces **d’œuf, noisettes** et **amandes**.

DLUO: MM/AAAA (12 mois après commande)

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nährwertangaben je 100g: Energie 1473 kJ /352 kcal, Kohlenhydrate 69,3 g, davon Zucker 24,5 g, Fett 4,2g, davon gesättigte Fettsäuren 0,4g, Eiweiß 8,1g, Salz 0,7 g. | Nutritional values per 100g: 1473 kJ /352 kcal;, carbohydrates 69,3 g, of which sugar 24,5g, fats 4,2 g, of which saturated fats 0,4 g, protein 8,1 g, salt 0,7g. | Valeurs nutritives pour 100g: énergie 1473 kJ /352 kcal; carbohydrates 69,3 g, dont sucres 24,5 g, matières grasses 4,2 g, dont gras saturés 0,4 g, protéines 8,1 g, sel 0,7 g. |