

## HEMA

### 1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Mix voor meergranen muffins

EN Multigrain muffin mix

FR Préparation pour muffins multicéréales

DE Mehrkornmuffins-Backmischung

ES Mezcla para muffins multicereales

### 2. Claims en/and USP's

no colours or flavourings

### 3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

**NL MIX VOOR MEERGRANEN MUFFINS Ingrediënten:** suiker, tarwebloem, volkoren tarwemeel, speltbloem, gerstebloem, zonnebloempitten, havervlokken, volle melkpoeder, gierst, lijnzaad, boekweitgrutten, tarwevlokken, speltvlokken, rijsmiddelen E450 E500, gerstemoutmeel, verdikkingsmiddel E415, geïodeerd zout. Bevat mogelijk rogge, ei, soja, mosterd, sesamzaad, lupine. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1536kJ 364kcal, vet 5.5g/waarvan verzadigd vet 1.3g, koolhydraten 66.4g/waarvan suikers 26g, voedingsvezel 6.2g, eiwit 10.1g, zout 0.46g. **Voedingswaarde per 100g bereid product:** energie 1814 kJ 435 kcal, vet 26.6g/waarvan verzadigd vet 4.5g, koolhydraten 38.6g/waarvan suikers 15.1g, voedingsvezel 3.6g, eiwit 8.5g, zout 0.40g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

**EN MULTIGRAIN MUFFIN MIX Ingredients:** sugar, wheat flour, wholemeal wheat flour, spelt flour, barley flour, sunflower seeds, oat flakes, dried whole milk, millet, flaxseed, buckwheat groats, flaked wheat, spelt flakes, raising agents E450 E500, malted barley flour, thickener E415, iodised salt. May contain: rye, egg, soya, mustard, sesame seed, lupin. **Nutritional value per 100g:** energy 1536kJ 364kcal, fat 5.5g/of which saturates 1.3g, carbohydrates 66.4g/of which sugars 26g, fibre 6.2g, protein 10.1g, salt 0.46g. **Nutritional value per 100g, prepared:** energy 1814 kJ 435 kcal, fat 26.6g/of which saturates 4.5g, carbohydrates 38.6g/of which sugars 15.1g, fibre 3.6g, protein 8.5g, salt 0.40g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

**FR PRÉPARATION POUR MUFFINS MULTICÉRÉALES Ingrédients:** sucre, farine de blé, farine de blé complet, farine d'épeautre, farine de seigle, graines de tournesol, flocons d'avoine, poudre de lait entier, millet, graines de lin, gruau de sarrasin, flocons de blé, flocons d'épeautre, poudres à lever E450 E500, farine de malt d'orge, épaississant E415, sel iodé. Peut contenir: seigle, œuf, soja, moutarde, graines de sésame, lupin. **Valeur nutritive pour 100g:** énergie 1536kJ 364kcal, matières grasses 5.5g/dont acides gras saturés 1.3g, glucides 66.4g/dont sucres 26g, fibres alimentaires 6.2g, protéines 10.1g, sel 0.46g. **Valeur nutritive pour 100g de produit préparé:** énergie 1814 kJ 435 kcal, matières grasses 26.6g/dont acides gras saturés 4.5g, glucides 38.6g/dont sucres 15.1g, fibres alimentaires 3.6g, protéines 8.5g, sel 0.40g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

**DE BACKMISCHUNG FÜR MEHRKORNMUFFINS Zutaten:** Zucker, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Dinkelmehl, Gerstenmehl, Sonnenblumenkerne, gewalzter Hafer, Vollmilchpulver, Hirse, Leinsamen, Buchweizengrütze, Weizenflocken, Dinkelflocken, Backtriebmittel E450 E500, Gerstenmalzmehl, Verdickungsmittel E415, jodiertes Speisesalz. Enthält möglicherweise Roggen, Ei, Soja, Senf, Sesamsamen, Lupinen. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1536kJ 364kcal, Fett 5.5g/davon gesättigte Fettsäuren 1.3g, Kohlenhydrate 66.4g/davon Zucker 26g, Ballaststoffe 6.2g, Eiweiß 10.1g, Salz 0.46g. **Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt:** Energie 1814 kJ 435 kcal, Fett 26.6g/davon gesättigte Fettsäuren 4.5g, Kohlenhydrate 38.6g/davon Zucker 15.1g, Ballaststoffe 3.6g, Eiweiß 8.5g, Salz 0.40g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

**ES MEZCLA PARA MUFFINS MULTICEREALES Ingredientes:** azúcar, harina de trigo, harina de trigo integral, harina de espelta, harina de cebada, pipas de girasol, copos de avena, leche entera en polvo, mijo, semillas de linaza, trigo sarraceno mondado, copos de trigo, copos de espelta, gasificantes E450 E500, harina de malta de cebada, espesante E415, sal yodada. Puede contener centeno, huevo, soja, mostaza, semillas de sésamo, altramuces. **Valor nutritivo por 100g:** energía 1536kJ 364kcal, grasas 5.5g/de las cuales ácidos grasos saturados 1.3g, hidratos de carbono 66.4g/de los cuales azúcares 26g, fibra alimentaria 6.2g, proteínas 10.1g, sal 0.46g. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** energía 1814 kJ 435 kcal, grasas 26.6g/de las cuales ácidos grasos saturados 4.5g, hidratos de carbono 38.6g/de los cuales azúcares 15.1g, fibra alimentaria 3.6g, proteínas 8.5g, sal 0.40g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

270g

#### **Bereidingswijze:**

**Oven: Inhoud verpakking:** 250 gram mix voor meergranenmuffins, 20 gram decoratie zadenmix, 6 stuks muffinvormpjes. **Zelf toevoegen:** 2 stuks eieren (maat M), 60 ml water, 100 ml zonnebloemolie. **Recept muffins meergranen:** 250 gram mix voor meergranenmuffins, 2 stuks eieren (maat M), 60 ml water, 100 ml zonnebloemolie **Materiaal:** Weegschaal, handmixer of keukenmachine, maatbeker, mengkom, spuitzak/lepel. **Bereidingswijze Stap 1:** Verwarm de elektrische oven voor op 190 °C (heteluchtoven 170 °C). Voeg alle ingrediënten voor de muffins in een kom en meng alles met de mixer op de middelste stand. Vervolgens 5 minuten mixen op de hoogste stand tot een glad beslag. Vul de vormpjes met een spuitzak/lepel met circa 70 gram beslag p/stuk. **Stap 2:** Decoreer de muffins met de decoratie zadenmix. Bak de muffins in circa 25 minuten gaar. Eet smakelijk! Variatietip: Voor een fruitige variatie, spatel eens vers fruit of een lekkere jam door het beslag.

#### **Preparation:**

**Oven: Contents:** 250g multigrain muffin mix, 20g seed mix for decoration, 6 muffin cases. **Add:** 2 eggs (size M), 60 ml water, 100 ml sunflower oil. **Multigrain muffin recipe:** 250g multigrain muffin mix, 2 eggs (size M), 60 ml water, 100 ml sunflower oil **Equipment:** Weighing scales, hand mixer or stand mixer, measuring jug, mixing bowl, piping bag/spoon. **Directions Step 1:** Preheat the oven to 190 °C (electric) or 170 °C (convection). Put all the ingredients into the bowl and mix together on medium speed. Then mix for 5 minutes on the highest speed until smooth. Using a piping bag/spoon, fill each muffin case with about 70g of batter. **Step 2:** Decorate with the seed mix. Bake the muffins for approx. 25 minutes until cooked. Enjoy! Variation idea: For a fruity variation, add some fresh fruit or your favourite jam to the batter.

**Préparation:**

**Four: Contient:** 250 g de préparation pour muffins multicéréales, 20 g de graines variées, 6 moules à muffins. **Ajouter:** 2 œufs (taille moyenne), 60 ml d'eau, 100 ml d'huile de tournesol. **Recette pour muffins multicéréales:** 250 g de préparation pour muffins multicéréales, 2 œufs (taille moyenne), 60 ml d'eau, 100 ml d'huile de tournesol. **Ustensiles :** Balance, mixeur ou robot de cuisine, gobelet gradué, bol, poche à douilles/cuillère. **Préparation Étape 1:** Préchauffez le four électrique à 190 °C (chaleur tournante à 170 °C). Versez tous les ingrédients pour les muffins dans le bol et mélangez au mixeur à vitesse moyenne. Continuez de mixer à la vitesse la plus élevée jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Remplissez les moules avec la poche à douille ou la cuillère en y versant environ 70 g de la préparation. **Étape 2:** Décorez les muffins avec les graines. Faites cuire les muffins au four pendant 25 minutes environ. Bon appétit ! **Variation :** Vous pouvez varier les saveurs en ajoutant différentes sortes de fruits ou de la confiture à la pâte.

**Zubereitung:**

**Backofen: Verpackungsinhalt:** 250 g Mehrkornmuffins-Backmischung, 20 g Körnermischung zum Garnieren, 6 Muffinförmchen. **Sie fügen selbst hinzu:** 2 Eier (Größe M), 60 ml Wasser, 100 ml Sonnenblumenöl. **Zubereitung:** 250 g Mehrkornmuffins-Backmischung, 2 Eier (Größe M), 60 ml Wasser, 100 ml Sonnenblumenöl. **Materialien:** Waage, Handmixer oder Küchenmaschine, Messbecher, Rührschüssel, Spritzbeutel/Löffel. **Zubereitung, Schritt 1:** Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 190 °C, Umluft 170 °C). Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer auf mittlerer Stufe verrühren. Anschließend 5 Minuten lang auf hoher Stufe zu einem glatten Teig mixen. Die Förmchen mit dem Spritzbeutel oder Löffel mit jeweils ca. 70 g Teig füllen. **Schritt 2:** Die Muffins mit der Körnermischung bestreuen und ca. 25 Minuten backen. Guten Appetit! **Variation:** Für fruchtige Muffins frisches Obst oder Konfitüre in den Teig rühren.

**Preparación:**

**Horno: Contenido del envase:** 250 g de mezcla para muffins multicereales, 20 g de surtido de semillas de decoración, 6 moldes para muffin. **Añadir:** 2 huevos (tamaño M), 60 ml de agua, 100 ml de aceite de girasol. **Receta para muffins multicereales:** 250 g de mezcla para muffins multicereales, 2 huevos (tamaño M), 60 ml de agua, 100 ml de aceite de girasol. **Material:** Báscula de cocina, batidora de mano o procesadora, vaso graduador, bol, manga de repostería/cuchara. **Modo de preparación Paso 1:** Precalentar el horno eléctrico a 190°C (horno de aire caliente a 170°C). Añadir todos los ingredientes para los muffins en un bol y mezclarlos con la batidora a velocidad media. Seguidamente mezclar durante 5 minutos a la velocidad más alta hasta que se forme una masa lisa. Llenar los moldes con ayuda de una manga de repostería/cuchara con aprox. 70 gramos de masa por molde. **Paso 2:** Decorar los muffins con el surtido de semillas de decoración. Colocar los muffins en el horno durante aprox. 25 minutos. ¡A disfrutar! **Sugerencia para variar:** Para un toque afrutado, mezclar fruta fresca o una deliciosa mermelada por la masa con una espátula.

**6. OVERIGE INFORMATIE**

Postcode

Artikelnummer: 10260080

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

[WWW.HEMA.NL](http://WWW.HEMA.NL)