

## NL WITROZE MINI-MARSHMALLOWS

**INGREDIENSER:** Maissiroop, suiker, water, rundergelatine, gemadificeerd maaiszetmeel, dextrose, maaiszetmeel, kleurstof (karmijn), stabilisator (tetranatriumdifosfaat), aroma (bevat melk).

**Allergenen:** Voor allergenen, zie ingrediënten in **vet lettertype**.

Op een koele en droge plaats bewaren, niet in direct zonlicht. Eens geopend, in een luchtdicht container bewaren.

### FANTASTISCHE SUGGESTIES!

- Een deklaag voor een taart maakt u snel door Mini-Marshmallows over een warme taart te strooien zodra die uit de oven komt – de Mini-Marshmallows smelten dan en geven een leuke deklaag.

### RECEPTIDEE – Rocky road brokken

125g Boter; 150g In stukjes gehakte melk- of pure chocolade; 75g Stroop; 225g Gewone biscuit of digestive; 100g Rozijnen; 100g Mini-Marshmallows.

De boter, stroop en chocolade in een pan smelten. De pan van het vuur halen, de biscuitkruimels en rozijnen toevoegen en goed roeren. De marshmallows toevoegen en goed vermengen totdat alles met het chocolademengsel is bedekt. Het mengsel goed verdelen in een bakblik. 2 uur in de koelkast laten afkoelen, in stukken snijden en opdienen. Genoeg voor 12 stukken.

## DE PINKFARBENE UND WEISSE MINI MARSHMALLOWS

**ZUTATEN:** Maissirup, Zucker, Wasser, Rindergelatine, modifizierte Maisstärke, Traubenzucker, Maisstärke, Farbstoff (Karmijn), Stabilisator (Tetranatriumdiphosphat), Aroma (enthält Milch). **Allergie-Hinweise:** Allergie-Hinweise sind in den Zutaten fett gedruckt. Das Produkt kann Spuren von Erdnüssen, Nüssen und Soja enthalten.

Kühl und trocken lagern und vor Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

### SERVIER-IDEEN

- Ideal als schnelle Kuchendekoration: Marshmallows über einen gerade fertig gebackenen, noch heißen Kuchen streuen. Sie verschmelzen zu einer lustigen Kuchenglasur.

### REZEPTVORSCHLAG - Katter Hund Snacks

125g Butter, 150g gehackte Milch- oder Zartbitterschokolade, 75g Zuckerrohrsirup, 225g Butterkeks-Stückchen, 100g Sultaninen, 100g Mini Marshmallows.

Butter, Zuckerrohrsirup und Schokolade erhitzen und schmelzen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Keksstückchen und Sultaninen hinzufügen, gut umrühren. Marshmallows hinzufügen und rühren, bis sie mit der Schoko-Mischung überzogen sind. In eine Backform geben und gleichmäßig verteilen. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, in Stücke schneiden und servieren. (für 12 Quadrate)

## FI VAALEANPUNAVALKOISET MINIVAHTOKARKIT

**AINESOSAT:** Maissisirappi, sokeri, vesi, liivate (nautal), muunnettu maissitärkkelys, dekstroosi, maissitärkkelys, väriaine (karmiini), stabilointiaine (tetranatriumdifosfaatti), aromi (sisältää maitoa).

**Allergiatiedot:** Allergiaa aiheuttavat ainesosat, on **lihavoitu**.

Säilytetään viileässä ja kuivassa paikassa, suojattuna suoralla auringonpaisteelta. Avatun pussin sisältö säilytetään ilmatiiviissä pakkauksessa.

### HYVIÄ IDEOITA

- Nopea kakkuuornute syntyy, kun levität vastapaistetun kuuman kakun päälle vaahtokarkkeja: karkit sulavat ja kuoruttavat kakun hauskasti.

### KOKEILE TÄTÄ RESEPTIÄ – Rocky road-palat

125 g Voita; 150 g Tummaa suklaata tai maitosuklaata paloina; 75 g Siirappia 225 g Murskattuja vehnäkeksijä; 100 g Sulttaanisoinoita; 100 g Pieniä vaahtokarkkeja.

Sulata voi, siirappi ja suklaa yhdessä. Poista ne liedeltä ja lisää seokseen keksit ja sulttaanisoinat. Sekoita hyvin. Lisää vaahtokarkit ja sekoita, kunnes kaikki ainesosat ovat suklaaseoksen peitossa. Siirrä seos vuokaan ja levitä tasaisesti. Koveta jääkaapissa kahden tunnin ajan. Leikkaa paloiksi ja tarjoile. Reseptistä saa 12 neliötä.

### Typical values/Typische Waarden/Durchschnittswerte/Ravintosisältö/Typiska värden: per 100g

Energy/Energie/Brennwert/Energia/Energi	1438 kJ 339 kcal
Fat/Vetten/Fett/Rasva	1.9 g
of which saturates/waarvan verzadigde vetzuren/davon gesättigte Fettsäuren/ josta tyydyttyneitä/varav mättat	0.6 g
Carbohydrate/Koolhydraten/Kohlenhydrate/Hiilihydraatit/hiilihydraatit/Kelhydrater	77 g
of which sugars/waarvan suikers/davon Zucker/josta sokerit/justa sokerit/justa sokerarter	60 g
Fibre/Vezets/Balaststoffe/Ravintokuitu/Fiber	0.6 g
Protein/Eiwitten/Eiweiß/Proteiini	3.5 g
Salt/Zout/Salz/Suola	<0.1 g



No artificial colours

## PINK AND WHITE MINI MARSHMALLOWS

150g e

## UK PINK AND WHITE MINI MARSHMALLOWS

**INGREDIENTS:** Corn Syrup, Sugar, Water, Beef Gelatine, Modified Maize Starch, Dextrose, Cornstarch, Colour (Carmine), Stabiliser (Tetrasodium Diphosphate), Flavouring (contains Milk).

**Allergy Advice:** For allergens, see ingredients in **bold**.

Store in a cool dry place out of direct sunlight. Once opened, store in an airtight container.

### GREAT IDEAS!

- For a quick cake topping, scatter Mini Marshmallows over a hot baked cake as soon as it comes out of the oven – the Mini Marshmallows will melt to make a fun topping.

### TRY THIS RECIPE – Rocky Road Bites

125g butter, 150g chopped milk or dark chocolate, 75g golden syrup, 225g broken rich tea or digestive biscuits, 100g sultanas, 100g Cake Angels Mini Marshmallows.

Melt the butter, golden syrup and chocolate together. Remove from the heat and add the biscuits and sultanas and mix well. Add the marshmallows and mix together until everything is coated in the chocolate mixture. Transfer into a tin and spread evenly. Place in the fridge to set for 2 hours then cut into pieces and serve. Makes 12 squares.

## SWE ROSA OCH VITA MINIMARSHMALLOWS

**INGREDIENSER:** Majssirap, socker, vatten, nötgelatin, modifierad majsstärkelse, druvsocker, majsstärkelse, färgämne (karmijn), stabiliseringsämne (tetranatriumdifosfat), smakämne (innehåller mjölk).

**Allergienformation:** För information om allergener, se ingredienser i **fetstil**.

Förvaras torrt och svalt på avstånd från direkt solljus. Förvaras i en lufttät behållare efter öppning.

### GODA IDEÉR!

- Gör en snabb topping genom att strö marshmallows över en nybakad kaka så fort du tagit ut den ur ugnen. Marshmallowsen smälter och ger kakan det lilla extra.

### PROVA DET HÄR RECEPTET – Rocky Road-bitar

125 g smör, 150 g hackad mjölkchoklad eller mörk choklad, 75 g ljus sirap, 225 g digestivekex eller liknande kex i bitar, 100 g sultannrussin, 100 g minimarshmallows

Smält smöret, sirapen och chokladen tillsammans. Ta av från plattan och tillsätt kex och sultannrussin. Blanda väl. Tillsätt marshmallows och blanda ihop tills chokladblandningen täcker allt. Blanda upp i en form och sprid ut i ett jämnt lager. Låt stå i kylen i 2 timmar och skär sedan upp i bitar och servera. 12 rutor.

Love cake decorating as much as we do? Be inspired at:



Fidles Payne Ltd, Unit 3a Thorpe Park, Thorpe Way, Banbury OX16 4SP, UK  
Produced in the Philippines.

www.cake-angels.co.uk  
info@cake-angels.co.uk



FILM - PLASTIC  
check local recycling

150g e

Best Before End:  
Mindesthaltbarkeitsdatum:  
Parasta ennen:  
Bij voorkeur te gebruiken:  
Bäst före utgången av: