

Glücks-Plätzchen:

Glücks-Plätzchen:
200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei, 150 g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 gestrichener Teelöffel Backpulver, etwas abgeriebene Zitronenschale
Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig 2-3 mm stark ausrollen und ausstechen. Bei 180 °C ca. 15 Min. goldgelb backen!

Schoko-Glückskäfer
33% mindestens.

Schoko-Glück
Kakao: 33% mindestens
Zucker, VOLLMI
... (S)

Zutaten: Zucker, VOLLKORNGERHAUENES WEIZENMEHL, Emulgator Lecithine (SOJA), Bourbonvanille-Aroma, Säuren von HASELNÜSSEN enthalten.

Emulgator Lecithine (3)
Kann Spuren von HASELNÜSSEN enthalten.
Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Nährwertangaben je 100g: Energie 226
Gesättigte Fettsäuren 21 g, Kohl-

Nährwertangaben je 100g: Energie 2266 kJ/541 kcal, Fett 34 g, davon gesättigte Fettsäuren 21 g, Kohlenhydrate 49 g, davon Zucker 48 g, Eiweiß 8,7 g, Salz 0,25 g

Mindestens haltbar bis

