

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!
Guten Appetit!

Schoko-Glückskäfer

Kakao: 33% mindestens.

Zutaten: Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakao butter, Kakaomasse,
Emulgator Lecithine (SOJA), Bourbon-Vanille-Extrakt.
Kann Spuren von HASENNUSSEN enthalten.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.
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

