

**Glücks-Plätzchen:**  
Mehl, 75 g Zucker

**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.  
Zutaten: Zucker, VOLLMI  
... (S)

**Schoko-Glückskeule**  
Kakao: 33% mindestens.  
Zutaten: Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, ...  
... (SOJA), Bourbon-Vanille-Extrakt.  
... ENthalten.

Emulgator Lecithine (SOJA), Bitterstoffe  
Spuren von HASELNÜSSEN enthalten.  
und vor Wärme schützen.

100 g: Energie 2266 kJ/541 kcal, Fett 34 g, Kohlenhydrate 49 g, davon Zucker 48 g

von gesättigte Fett  
Eiweiß 8,7 g, Salz 0,25 g  
haltbar bis

