**1018-5**

**Backe Deinen Halloween-Kürbis**

Zutaten für die Plätzchen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Tropfen Bittermandel Öl

4 Esslöffel Milch

100 g Butter oder Margarine

200 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einen Knetteig herstellen, anschließend den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit dem Backförmchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit etwas Milch oder Eigelb bestreichen.

Bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Fertig sind die leckeren Plätzchen.

*Guten Appetit!*

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

**Bake a Halloween Pumpkin**

Short pastry biscuits

250g flour

150 g sugar

4 spoons of milk

150g butter

3 drops of bitter almond oil

1 sachet of vanilla sugar

1 tea spoon of baking powder

200 g ground hazelnuts

Mix all ingredients to a smooth dough, roll out and cut out with the cookie cutter. Cover the cookies with milk or egg yolk. Bake for 8 - 10 minutes at 175°C.

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Emporte-pièce Halloween**

# Recette biscuits en pâte brisée

250 g de farine,  
150 g de sucre,  
4 cuillères de lait,  
150 g de beurre,  
3 gouttes de huile d’amande amère  
1 sachet de sucre vanillé,  
200 g de noisettes moulues,

Mélanger les ingrédients afin d’obtenir une pâte homogène et dérouler. Découper des petits biscuits avec l’emporte-pièce. Recouvrir chaque biscuit d'un peu de lait ou de jaune d’œuf. Cuire 8 - 10 mn à 175°C.

***Bon appétit!***

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville