**4024-6**

Spekulatius-Gewürzmischung 6 g ℮

Zutaten: Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss, Cardamom

Mindestens haltbar bis: MM/JJJJ (24 Monate nach Bestellung)

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

Mürbteig-Plätzchen

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Spekulatius-Gewürzmischung

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!*

Speculoo Spice Mix 6 g ℮

Ingredients: cinnamon, cloves, ginger, pimento, nutmeg, cardamom

Best before: MM/YYYY (24 months after order.)

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

Short pastry biscuits

Ingredients:

250g flour

150 g sugar

1 tea spoon of speculoo spice mix

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

Preparation: 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.

*Enjoy your biscuits!*

Mélange d’épices de spéculoos 6 g ℮

Ingrédients : cannelle, girofle, gingembre, piment, muscade, cardamome

DLUO: MM/AAAA (24 mois après commande)

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville

# Biscuits en pâte brisée

Ingrédients :

250 g de farine  
1 cuillère à thé de poudre levante  
150 g de sucre  
1 cuillère à thé d’épices de spéculoos  
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

Préparation : 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 min à 175°C.

*Bon appétit!*