

**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-Glückske**  
Kakao: 33% mindestens.  
Zutaten: Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter,  
Vanille (SOJA), Bourbon-Vanille-Extrakt.  
enthaltend. SÜßIGKEITEN enthalten.

Emulgator Lecithine (SOJA), Bohnen  
Kann Spuren von HASELNÜSSEN enthalten.  
In 100g: Energie 226 kJ, Fett 21g, Kohlenhydrate 21g, Eiweiß 10g, Salz 0,1g

Pro 100 g: Energie 2266 kJ/541 kcal, Fett 34 g, Kohlenhydrate 49 g, davon Zucker 48 g, Eiweiß 21 g.

Mindestens haltbar bis

