**4067**

### Glücks-Plätzchen:

200g Mehl, 75g Zucker, 1 Ei, 150g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker  
1 gestr. TL 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, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Bourbon-Vanille-Extrakt.

Kann Spuren von HASELNÜSSEN 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: MM/JJJJ (9 Monate nach Bestellung)

**Glücks-Keks**

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzenöl, Glukose, Aromen, Backtriebmittel: E500, Emulgator: E322, Farbstoff: E101

Mindestens haltbar bis: MM/JJJJ (6 Monate nach Bestellung)

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nährwertangaben pro 100 g:Glückskeks: Brennwert: 1682 kJ / 397 kcal; Fett: 3,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 85 g, davon Zucker: 39 g, Eiweiß: 5,9 g, Salz: 0,1 g. / Schokokäfer: 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. | Nutritional values per 100g: fortune cookie: energy 1682 kJ / 397 kcal;, carbohydrates 85g, of which sugar 39g, fats 3,1g, of which saturated fats 0,6g, protein 5,9g, salt 0,1g. / chocolate beetle: energy 2266 kJ /541 kcal;, carbohydrates 49g, of which sugar 48g, fats 34g, of which saturated fats 21g, protein 8,7g, salt 0,25g. | Valeurs nutritives pour 100g: biscuit chinois:énergie 1682 kJ / 397 kcal; carbohydrates 85g, dont sucres 39g, matières grasses 3,1g, dont gras saturés 0,6g, protéines 5,9g, sel 0,1g. / chocolat bête à bon dieu: énergie 2266 kJ /541 kcal; carbohydrates 49g, dont sucres 48g, matières grasses 34g, dont gras saturés 21g, protéines 8,7g, sel 0,25g. |

**Fortune Jar**

**Recipe Cookies:**

200g flour, 75g sugar, 1 egg, 150g butter, 1 pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tsp baking powder, lemon zest.

Mix all ingredients to a smooth dough and refrigerate for about 1 hour. Roll out the dough to about 2-3 mm thickness and cut out with the cookie cutter. Bake for about 15 minutes at 180°C.

Bon appetit!

**Chocolate beetle**

Ingredients: Cocoa: min. 33%. Ingredients: sugar, WHOLE MILK POWDER, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier SOYA lecithin, bourbon vanilla extract. May contain traces of HAZELNUTS. Store in a dry and cool place.

Best before MM/YYYY (9 months after order)

**Fortune cookie**

Ingredients: water, **WHEAT FLOUR**, sugar, vegetable oil, glucose, flavours, raising agent: E500, emulsifier: E322, colour E101.

Best before: MM/YYYY (6 months after order.)

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Bocal Porte-Bonheur**

Recette biscuits

200 g de farine, 75 g de sucre, 1 œuf, 150 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petite cuillère de lévure chimique, zeste de citron

Mélanger les ingrédients afin d’obtenir une pâte homogène et laisser reposer 1 heure au frigo. Sortir la pâte du frigo et dérouler sur 2-3 mm d’épaisseur. Découper des petits biscuits avec l’emporte-pièce. Faire cuire 15 mn à 180°C.

Bon appétit!

**Chocolat bête à bon dieu**

Ingrédients: Cacao: 33% min. Ingrédients: sucre, POUDRE DE LAIT ENTIER, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant lécithine (SOJA), extrait de vanille Bourbon. Peut contenir des traces de NOIX. Stocker dans un endroit sec et frais.

DLUO: MM/AAAA (9 mois après commande)

**Biscuit chinois**

Ingrédients: eau, FARINE DE BLE, sucre, huile végétale, glucose, arômes, bicarbonate de sodium E500, émulsifiant E322, colorant E101

DLUO: MM/AAAA (6 mois après commande)

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville