

## SCHOKO- NUSS-PLÄTZCHEN

### NOCH HINZUFÜGEN:

1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

### ZUBEREITUNG:

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

**MITTLERE EINSCHUBLEISTE**  
**OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.**  
**UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.**

## SCHOKO- NUSS-PLÄTZCHEN

### NOCH HINZUFÜGEN:

1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

### ZUBEREITUNG:

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

**MITTLERE EINSCHUBLEISTE**  
**OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.**  
**UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.**

## Schoko- Nuss-Plätzchen

### Noch hinzufügen:

1 Ei  
200 g Butter oder Margarine  
1 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Die Backmischung mit den übrigen Zutaten verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und ½ cm dicke Scheiben abschneiden.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. im vorgeheizten Ofen backen:

**Mittlere Einschubleiste**  
**Ober- und Unterhitze: 190°C, ca. 12 Min.**  
**Umluft: 180°C, ca. 12 Min.**

## Schoko- Nuss- Plätzchen

### Noch hinzufügen:

1 Ei  
200 g Butter oder Margarine  
1 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Die Backmischung mit den übrigen Zutaten verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und ½ cm dicke Scheiben abschneiden.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. im vorgeheizten Ofen backen:

**Mittlere Einschubleiste**  
**Ober- und Unterhitze: 190°C, ca. 12 Min.**  
**Umluft: 180°C, ca. 12 Min.**

## Schoko- Nuss-Plätzchen

### Noch hinzufügen:

1 Ei  
200 g Butter oder Margarine  
1 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Die Backmischung mit den übrigen Zutaten verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und ½ cm dicke Scheiben abschneiden.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. im vorgeheizten Ofen backen:

**Mittlere Einschubleiste**  
**Ober- und Unterhitze: 190°C, ca. 12 Min.**  
**Umluft: 180°C, ca. 12 Min.**

## KAFFEE- SAHNE-PLÄTZCHEN

### NOCH HINZUFÜGEN:

1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

### ZUBEREITUNG:

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

### MITTLERE EINSCHUBLEISTE

OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.

UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

## KAFFEE- SAHNE-PLÄTZCHEN

### NOCH HINZUFÜGEN:

1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

### ZUBEREITUNG:

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

### MITTLERE EINSCHUBLEISTE

OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.

UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.



## Kaffee- Sahne-Plätzchen

### Noch hinzufügen:

1 Ei  
200 g Butter oder Margarine  
1 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Die Backmischung mit den übrigen Zutaten verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und ½ cm dicke Scheiben abschneiden.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. im vorgeheizten Ofen backen:

### Mittlere Einschubleiste

Ober- und Unterhitze: 190°C, ca. 12 Min.

Umluft: 180°C, ca. 12 Min.



## KAFFEE- SAHNE- PLÄTZCHEN

### Noch hinzufügen:

1 Ei  
200 g Butter oder Margarine  
1 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Die Backmischung mit den übrigen Zutaten verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und ½ cm dicke Scheiben abschneiden.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. im vorgeheizten Ofen backen:

### Mittlere Einschubleiste

Ober- und Unterhitze:  
190°C, ca. 12 Min.

Umluft: 180°C, ca. 12 Min.



## Kaffee- Sahne-Plätzchen

### Noch hinzufügen:

1 Ei  
200 g Butter oder Margarine  
1 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Die Backmischung mit den übrigen Zutaten verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und ½ cm dicke Scheiben abschneiden.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. im vorgeheizten Ofen backen:

### Mittlere Einschubleiste

Ober- und Unterhitze:  
190°C, ca. 12 Min.

Umluft: 180°C, ca. 12 Min.



**BUNTE SMARTIES-TALER**

**NOCH HINZUFÜGEN:**  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

**ZUBEREITUNG:**  
1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**BUNTE SMARTIES-TALER**

**NOCH HINZUFÜGEN:**  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

**ZUBEREITUNG:**  
1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**BUNTE SMARTIES-TALER**

**NOCH HINZUFÜGEN:**  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

**ZUBEREITUNG:**  
1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

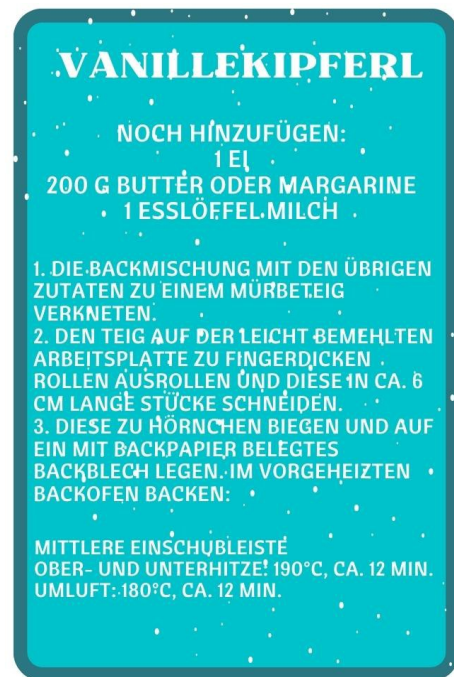
MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**BUNTE SMARTIES-TALER**

**NOCH HINZUFÜGEN:**  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

**ZUBEREITUNG:**  
1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.



**GINGERBREAD  
COOKIES**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL WASSER

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN  
ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG AUF DER LEICHT BEMEHLTEN  
ARBEITSPLATTE ½ CM DICK AUSROLLEN UND  
PLÄTZCHEN AUSSTECHEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES  
BACKBLECH LEGEN UND IM VORGEHEIZTEN  
BACKOFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- / UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**GINGERBREAD  
COOKIES**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL WASSER

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN  
ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG  
VERKNETEN.  
2. DEN TEIG AUF DER LEICHT BEMEHLTEN  
ARBEITSPLATTE ½ CM DICK AUSROLLEN  
UND PLÄTZCHEN AUSSTECHEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER  
BELEGTES BACKBLECH LEGEN UND IM  
VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**GINGERBREAD  
COOKIES**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL WASSER

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN  
ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG AUF DER LEICHT BEMEHLTEN  
ARBEITSPLATTE ½ CM DICK AUSROLLEN UND  
PLÄTZCHEN AUSSTECHEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES  
BACKBLECH LEGEN UND IM VORGEHEIZTEN  
BACKOFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- / UNTERHITZE: 190°C, CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**GINGERBREAD  
COOKIES**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL WASSER

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN  
ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.  
2. DEN TEIG AUF DER LEICHT BEMEHLTEN  
ARBEITSPLATTE ½ CM DICK AUSROLLEN UND  
PLÄTZCHEN AUSSTECHEN.  
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES  
BACKBLECH LEGEN UND IM VORGEHEIZTEN  
BACKOFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C, CA. 12  
MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**SPEKULATIUS-  
TALER MIT WEISSER  
SCHOKOLADE**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.  
OBER- UND UNTERHITZE:  
190°C, CA. 12 MIN.

**Spekulatius-Taler  
mit weißer Schokolade**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C,  
CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

**Spekulatius-  
Taler mit weißer  
Schokolade**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI, 200 G BUTTER ODER  
MARGARINE, 1 ESSLÖFFEL MILCH

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.  
OBER- UND UNTERHITZE:  
190°C, CA. 12 MIN.

**SPEKULATIUS-  
TALER  
MIT WEISSER SCHOKOLADE**

NOCH HINZUFÜGEN:  
1 EI  
200 G BUTTER ODER MARGARINE  
1 ESSLÖFFEL MILCH

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM MÜRBETEIG VERKNETEN.
2. DEN TEIG ZU EINER ROLLE VON CA. 4 CM DURCHMESSER FORMEN UND ½ CM DICKE SCHEIBEN ABSCHNEIDEN.
3. DIESE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN:

MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C,  
CA. 12 MIN.  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MIN.

## SCHWEDISCHE HAFERKEKSE



**NOCH HINZUFÜGEN:**

**1 EI, 100 G BUTTER ODER MARGARINE, ZERLASSEN**

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN VERRÜHREN.
2. MIT HILFE EINES TEELÖFFELS KLEINE BERGE MIT VIEL ABSTAND DAZWISCHEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH SETZEN UND IM VORGEHEIZTEN OFEN BACKEN:

**MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MINUTEN  
OBER- UND UNTERHITZE: 190°C,  
CA. 12 MINUTEN**

## Schwedische Haferkekse

**NOCH HINZUFÜGEN:**

**1 EI**

**100 G BUTTER ODER MARGARINE,  
ZERLASSEN**

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN VERRÜHREN.
2. MIT HILFE EINES TEELÖFFELS KLEINE BERGE MIT VIEL ABSTAND DAZWISCHEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH SETZEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN:

**MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
UMLUFT: 180°C, CA. 12  
MINUTEN  
OBER- UND UNTERHITZE:  
190°C, CA. 12 MINUTEN**

## SCHWEDISCHE HAFERKEKSE

**NOCH HINZUFÜGEN:**

**1 EI**

**100 G BUTTER ODER  
MARGARINE, ZERLASSEN**

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN VERRÜHREN.
2. MIT HILFE EINES TEELÖFFELS KLEINE BERGE MIT VIEL ABSTAND DAZWISCHEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH SETZEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN:

**MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
UMLUFT: 180°C, CA. 12 MINUTEN  
OBER- UND UNTERHITZE:  
190°C, CA. 12 MINUTEN**

## Schwedische Haferkekse

**NOCH HINZUFÜGEN:**

**1 EI**

**100 G BUTTER ODER  
MARGARINE, ZERLASSEN**

1. DIE BACKMISCHUNG MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN VERRÜHREN.
2. MIT HILFE EINES TEELÖFFELS KLEINE BERGE MIT VIEL ABSTAND DAZWISCHEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH SETZEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN:

**MITTLERE EINSCHUBLEISTE  
UMLUFT: 180°C, CA. 12  
MINUTEN  
OBER- UND UNTERHITZE:  
190°C, CA. 12 MINUTEN**









