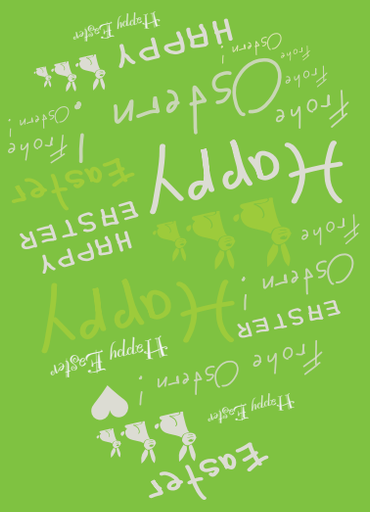
1055-5



Oster-Plätzchen
Zutaten: 200g Mehl, 75g Zucker, 1 Ei, 150g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 gestr. TL Backpulver, etwas abgeriebene Zitronenschale.
Zubereitung :
Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten und 1/2 Stunde bis 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig 2-3 mm stark ausrollen und ausstechen, die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und ggf. Auge mit Mandel oder Hagelzucker eindrücken. Für 15-20 Min. goldgelb backen!
Wir wünschen eine frohe Osterzeit und guten Appetit.

Schafmilchseife
Bestandteile: Sodium Palmate, Sodium Palm Kernelate, Aqua, Parfum, Glycerin, Lanolin, Sheep milk, Sodium Chloride, Tetrasodium EDTA, Tetrasodium Etidronate, Osterei grün: C.I. 47005, 61570, C.I. 19140
Hase ginkgo: C.I. 47005, 61570

Hinweis: Nach der ersten Verwendung innerhalb von 12 Monaten aufbrauchen.

Abgepackt für Sweets Royal, 69245 Bammental