

## **ORANGEN-SCHOKO-PLÄTZCHEN**

<u>Zutaten:</u>	20 dag Mehl	6 dag Maizena
	1 gestr. Teel. Backpulver	5 dag Zucker
	1 Pkg. V-Zucker	abger. Schale 1 Orange
	1 Ei	12,5 dag Butter
	10 dag gehackte Zartbitterschokolade	

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, Teig zu Strängen formen, diese ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen, kleine Stücke abschneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 175°C hell backen;

## **HAFERFLOCKENKEKSE**

<u>Zutaten:</u>	1 Ei, 4 dag Zucker und $\frac{1}{2}$ Pkg. V-Zucker schaumig rühren	
	20 dag kernige großblatt Haferflocken	1 Teel. Backpulver
	1 Eßl. Mehl	1 Prise Salz
	10 dag Butter	5 dag blättrige Mandeln

Butter schmelzen und über Haferflocken gießen, ca. 10 Minuten stehen lassen, bei 175-190°C auf der 2 Schiene von oben ca. 10 Minuten backen;

## LINZER KIPFERL

Zutaten:      1/8 l Milch  
                  14 dag Staubzucker  
                  37 dag Butter  
                  15 dag Maizena  
                  50 dag Mehl



Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Mehl mit Maizena vermischen, abwechselnd Mehl-Maizena-gemisch und Milch dazu geben, anschließend Kipferl spritzen und backen; ausgekühlt mit Marillenmarmelade füllen und die Enden in Schokoladenglasur tunken;

## MUNDI-BUSSI

Zutaten:      20 dag Butter  
                  10 dag Zucker  
                  20 dag erweichte Schokolade  
                  20 dag Nüsse  
                  25 dag Mehl  
                  4 Eier



Butter, erweichte Schokolade und Staubzucker schaumig rühren, nach und nach die Eier einrühren, zum Schluss Nüsse und Mehl unterrühren, kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und bei geringer Hitze backen;

Ausgekühlt mit Marmelade zusammensetzen, die Hälfte in Schokolade tunken;