

## **ORANGEN-SCHOKO-PLÄTZCHEN**

Zutaten:      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**

Zutaten:      1 Ei, 4 dag Zucker und ½ 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 Häufel auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und bei geringer Hitze backen;

Ausgekühlt mit Marmelade zusammensetzen, die Hälfte in Schokolade tunken;