



Backmischung für zarte Schokoladenkekse



- 01 Vorbereitung** | Belege 2–3 Lochbleche mit Backfolien.
- 02 Teig zubereiten** | Schmilz **100 g Zartbitterkuvertüre** über einem warmen Wasserbad. Verrühre die geschmolzene Kuvertüre mit **460 g Backmischung**, **200 g weicher Butter** und **1 Ei**, bis sich alles verbunden hat. Stelle den Teig abgedeckt für mindestens 30 Minuten kalt.
- 03 Ofen vorheizen** | Heize den Ofen auf 160 °C Heißluft oder 180 °C O/U vor.
- 04 Kekse backen** | Setze den Teig mit einem kleinen Portionierer oder 2 Esslöffeln als Kugeln auf die Backfolien. Backe die Bleche gleichzeitig, oder bei Ober-/Unterhitze nacheinander, im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten. Nimm die Kekse aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.
- 05 Kekse dekorieren** | Dekoriere die Schokoladenkekse nach Belieben mit 200 g Kuvertüre – tauche sie dafür zur Hälfte in die temperierte Kuvertüre ein oder besprenkle sie damit. Dazu passen auch gehackte Haselnüsse oder Mandeln. Lagere die Kekse luftdicht verpackt.



Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1624 kJ / 386 kcal
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	71,4 g
davon Zucker	23,4 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	0,07 g

Zutaten

Weizenmehl, Zucker (Rübenzucker), **Mandelgrieß**, Zimt, Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Mindestens haltbar bis:
18.02.2027

Charge: 26213

Inhalt: **460 g**
ergibt ca. 50 Stück

Kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

Hergestellt für: Sallys Shop GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 84-88, 72172 Sulz am Neckar



Backmischung für Spritzgebäck



- 01 Vorbereitung** | Belege zwei Lochbleche mit Backfolien.
- 02 Teig zubereiten** | Verrühre 500 g Backmischung mit **150 g weicher Butter**, **1 Ei** und **2–3 EL Milch** zu einem weichen Teig, ergänze bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit. Statt der Milch kannst du auch Kaffee oder Likör verwenden. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Spritze den Teig als Kringel, Wellen oder Stäbchen auf die Backfolien. Stelle die Bleche für mindestens 30 Minuten kalt.
- 03 Ofen vorheizen** | Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft oder 200 °C O/U vor.
- 04 Spritzgebäck backen** | Backe die Bleche gleichzeitig, oder bei Ober-/Unterhitze nacheinander, im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten. Nimm das Spritzgebäck aus dem Ofen und lasse es abkühlen.
- 05 Spritzgebäck dekorieren** | Dekoriere das Spritzgebäck nach Belieben mit 200 g Kuvertüre – tauche es dafür zur Hälfte in die temperierte Kuvertüre ein oder besprenkle es damit. Lagere es luftdicht verpackt.



Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1733 kJ / 412 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	66,8 g
davon Zucker	29,1 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	0,07 g

Zutaten

Weizenmehl, Zucker (Rübenzucker), **Mandelgrieß**, naturidentisches Aroma, Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Mindestens haltbar bis:
18.02.2027

Charge: 26213

Inhalt: **500 g**
ergibt ca. 2 Bleche

Kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

Hergestellt für: Sallys Shop GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 84-88, 72172 Sulz am Neckar