

Bananen-Cranberry-
Knuspermüsli

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Feine Aronia-Trüffel

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Steinpilz-Pesto

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Schoko-Orangen-Cookies

BACKMISCHUNG

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Gewürz-Nüsse

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Knuspertaler mit
Pinienkern-Karamell

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Bananen-Cranberry- Knuspermüsli

Mit Liebe gemacht für

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Feine Aronia-Trüffel

Mit Liebe gemacht für

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Steinpilz-Pesto

Mit Liebe gemacht für

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Schoko-Orangen-Cookies

BACKMISCHUNG

Mit Liebe gemacht für

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Gewürz-Nüsse

Mit Liebe gemacht für

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Knuspertaler mit Pinienkern-Karamell

Mit Liebe gemacht für

köstlich
VEGETARISCH

Die neue Lust
am Kochen

Schoko-Orangen-Cookies

Backmischung für 12 Cookies

Neben der Backmischung werden benötigt: **100 g Margarine.**

So geht's: Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und mit den Quirlen des Handrührers ca. 1 Minute zu homogenem Teig verrühren. Backofen auf 160 °C vorheizen. Mit Esslöffel 12 Cookies auf mit Backpapier belegtes Backblech portionieren, mit nassen Händen auf 1 cm flachdrücken und leicht rund formen. Ca. 18 Minuten backen. Auskühlen lassen und auf Wunsch anschließend in Blechdose aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten + 18 Minuten Backzeit

Pro Cookie: ca. 165 kcal, 690 kJ, 3 g EW, 15 g KH, 10 g F, 1 BE

Schoko-Orangen-Cookies

Backmischung für 12 Cookies

Neben der Backmischung werden benötigt: **100 g Margarine.**

So geht's: Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und mit den Quirlen des Handrührers ca. 1 Minute zu homogenem Teig verrühren. Backofen auf 160 °C vorheizen. Mit Esslöffel 12 Cookies auf mit Backpapier belegtes Backblech portionieren, mit nassen Händen auf 1 cm flachdrücken und leicht rund formen. Ca. 18 Minuten backen. Auskühlen lassen und auf Wunsch anschließend in Blechdose aufbewahren.

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten + 18 Minuten Backzeit

Pro Cookie: ca. 165 kcal, 690 kJ, 3 g EW, 15 g KH, 10 g F, 1 BE