



mct-basis-plus Schokocreme

- ✓ Leicht verdaulich
- ✓ Gut verträglich
- ✓ Reich an mittelkettigen Fettsäuren (mct)
- ✓ Frei von Nüssen
- ✓ Lactosefrei
- ✓ Milcheiweißfrei
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Enthält Omega 3 und 6
- ✓ Natürliche Aromen
- ✓ Auch zum Backen



Schokosternchen

500 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Msp.	Salz
1 Päck.	Vanillezucker
250 g	mct-basis-plus Margarine
100 g	mct-basis-plus Schokocreme
2	kleine Eier
1	Schale einer unbehandelten Zitrone

Das Mehl mit Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte des Mehlhaufens eine Mulde drücken, die Eier und die zimmerwarme mct-basis-plus Margarine (in kleinen Stücken) hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten.

Lassen Sie den Teig eine Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen.

Grundteig auf der bemehlten Arbeitsplatte durchkneten, ausrollen und mit einer kleinen Sternchenform ausstechen.

Plätzchen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) 15-20 Minuten backen.

Plätzchen auskühlen lassen, die eine Hälfte mit mct-basis-plus-Schokocreme bestreichen und mit einem anderen Sternchen zusammensetzen.

Und wer es deftiger liebt...

...den überraschen wir im **nächsten Jahr** mit unserem neuen Sortiment!

... Seien Sie gespannt!

Wir wünschen viel Spaß beim Backen mit Ihren Lieben!