

Standzeichnung / Template

Konfitüre in Ueberreichverpackungn /

Jam in in over packaging

(Digitaldruck/Offsetdruck) / (Digital printing/Offset printing)

61 mm

25 mm

130 mm

335 mm

40 mm

130 mm

30 mm

Vollfläche / full surface
Bitte 3 mm Beschnitt anlegen /
Please provide 3 mm bleed

Schnitt / Cut

Nut / Nut

Bitte nur farbige Flächen/Bilder,
keine Texte/Logos hier platzieren /
Please only colored areas / pictures,
do not place any text / logos here

max. Werbefläche für Flächen/Bildmotive/
Logo/Text inkl. Herstellernachweis u.ä.
max. advertising space for full-surfaces/
motifs/logo/text incl. supplier information ect.

Plätzchen mit Orangen-Konfitüre

Zutaten Teig:
125 g Butter · 200 g Mehl · 2 TL Zimt
100 g gem. Haselnüsse · 100 g Puderzucker
1 Ei (Größe M) · 1 TL Kakopulver

Für die Füllung:
150-200 g Orangen-Konfitüre

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. 5 Min
kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick
ausrollen und mit einer beliebigen Plätzchenform ausstechen.
Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175° Unter- und Oberhitze
10-12 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Die Konfitüre
erwärmen und durch ein Sieb streichen.
Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit
der anderen Hälfte zusammensetzen.

Tipp: Vor dem Backen bei einer Hälfte einen kleinen
Kreis oder Herzchen ausstechen.
Beim Zusammensetzen wird die Konfitüre sichtbar.
Mit Puderzucker bestäuben
Hinweis: Menge in mitgeliefertem Gläschen
ist nicht ausreichend für das Rezept,
sondern gibt nur eine Geschmacksrichtung vor.

Hergestellt von: HEF Produkte,
Sommerberg 18, 78078 Niederereschach
LUCID Reg.-Nr.: DE4599115124468

Bitte beachten Sie die Informationen zur
Datenanlieferung in unseren wichtigen Hinweisen.
Please refer to the tips on providing data in our
important information.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten,
bitten wir Sie:
To make sure everything goes smoothly, please:

ausschließlich auf unserer Gestaltungsebene
zu arbeiten.
only work on our design level.

Stand- & Schnittmarkenebene nicht zu verändern.
do not change positioning & trim mark level.

Sonderfarbe „Stand und Maße“ & „Vollfläche“ nicht zu
verändern oder zu löschen.
do not change or delete the special colour
for “positioning and measurments” & “full surface”.

Bilder und Schriften müssen eingebettet werden
Images and writings must be embedded

Optional
mit Backrezept

09/2021