

NEWSLETTER

Gut Leben - berufliche und soziale Teilhabe
für Menschen mit erworbenen Hirnschäden



Oh du Fröhliche ... unser Backtipp Butterplätzchen

Zutaten für 40 Stck:

125g kalte Butter
200g Weizenmehl Type 405
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

2 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
buntes Zuckerdekor



Zubereitung:

1. Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Ei zu einem Mübeteig verkneten - anschließend für 30 min in den Kühlschrank legen
2. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen - ein Blech mit Backpapier auslegen - Arbeitsfläche bemehlen - Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechformen Kekse ausstechen - auf das Backblech legen und im Ofen ca. 7-10 min backen
3. Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren - auf den Plätzchen verteilen - anschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren

Angebot des Monats (solange der Vorrat reicht):

Apfelsaft / 3 l

- 4,00 € statt 7,30 €

(ungeöffnet haltbar bis mind. Ende 2024)

Unsere Produkte werden aus regionalen Rohstoffen hergestellt

weitere Produkte findet ihr hier
www.gut-leben.de/Laden - Produktkatalog

**Vor-Ort-Verkauf
Öffnungszeiten**

Montag - Freitag
(außer Mittwoch)

08.30 - 12 Uhr & 13 - 15 Uhr

Windbergstraße 2
01728 Bannewitz
ehemals Autozentrum

Wir freuen uns auf deinen Besuch.

