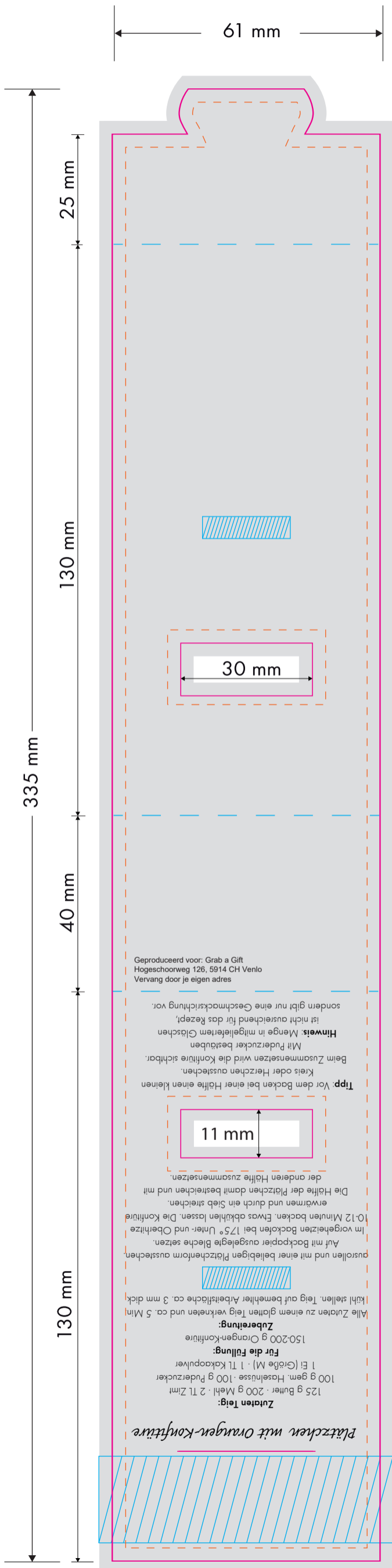


Standzeichnung / Template Konfitüre in Ueberreichverpackungn / Jam in in over packaging

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



- 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.

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

Zutaten Teig:
 125 g Butter · 200 g Mehl · 2 TL Zimt
Für die Füllung:
 100 g gem. Haselnüsse · 100 g Puderzucker
 1 Ei (Größe M) · 1 TL Kakapulver
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.
Tip: Vor dem Backen bei einer Hälfte einen kleinen
 Kreis oder Herzchen ausstechen.
 Beim Zusammensetzen wird die Konfitüre sichtbar.
 Mit Puderzucker bestreuen
Hinweis: Menge in mitgeliefertem Gläschen
 ist nicht ausreichend für das Rezept,
 sondern gibt nur eine Geschmacksrichtung vor.

Plätzchen mit Orangen-Konfitüre
 125 g Butter · 200 g Mehl · 2 TL Zimt
 100 g gem. Haselnüsse · 100 g Puderzucker
 1 Ei (Größe M) · 1 TL Kakapulver
 150-200 g Orangen-Konfitüre