



Für den Teig:

1 Packung Leibniz Minis Choco (125 g)

75 g weiche Butter oder Margarine

60 g Zucker

1 Packung Vanillinzucker

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

1 Ei (Größe M)

80 g Weizenmehl

2 gestrichene TL Backpulver

1 gehäufte TL Kakaopulver

etwas 100 g Leibniz Choco Keksbrösel

50 g Joghurt (Fettstufe 1,5)

Für die Füllung:

75 g vorbereitete Erdbeeren

20 g Zucker

oder 100 g fertige Erdbeermarmelade

1 Packung Schmeisefrosting



40 Min

Zubereitung

springen

Zur Vorbereitung 16 Mini-Choco-Kekse beiseitelegen. Die restlichen Kekse in einen Blitzhacker (Zerkleinerer) geben und feine Brösel

Datenschutz

1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der angeforderten Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre

herstellen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und 32 Kreise (Durchmesser 4 cm) in Abständen aufzeichnen. Backofen vorheizen, Ober- / Unterhitze etwa 180C°, Heißluft etwa 160 C°.

Schritt 2

Für den Teig Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker nach und nach dazugeben. Das Ei eine ½ Minute unterrühren. Den Joghurt ebenfalls unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen, kurz unterrühren und die Mini Choco-Brösel unter den Teig heben.

Schritt 3

Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Spritztülle füllen und auf die vorgezeichneten Kreise vom Backpapier spritzen. Die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 8 - 10 Minuten.

Schritt 4

Die Gebäckhälften mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Die beiseitegelegten 16 Leibniz Mini Choco-Kekse mit der Schokoseite sofort nach dem Backen auf 16 Gebäckhälften legen und etwas andrücken. Die Gebäcke erkalten lassen.

Schritt 5

Für die Füllung Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, das Grün entfernen, 75 g Früchte abwägen. Die Erdbeeren in einem Rührbecher mit einem Stabmixer pürieren. Frischkäse, Schmand und Sahnesteif dazugeben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Die Creme auf die gebackene Seite der 16 unbelegten Gebäckhälften spritzen. Die mit Leibniz Mini Choco Kekse belegten Gebäckhälften darauf legen und etwas andrücken, sodass Whoopies entstehen. Die Erdbeer-Whoopies etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann sofort servieren. Tipp: Für die Füllung statt Schmand nur Frischkäse verwenden.



Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an marketing-austria@bahlsen.com.

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

4. Links zu Websites anderer Anbieter

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

5. Verantwortliche Stelle

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: marketing-austria@bahlsen.com