

# Backmischungen im Glas



Die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge einfüllen.

Dabei darauf achten, dass jede Schicht ziemlich gerade ist.

Die einzelnen Zutaten evtl. leicht mit einem Esslöffel festdrücken.

Das Glas oder die Flasche sollte komplett bis obenhin gefüllt sein, da sich die Schichten sonst miteinander vermischen und das Ganze nicht mehr so schön aussieht.

## Schoko-Zimt-Cookies

(für ein Glas oder eine Flasche mit 500 ml Füllvermögen)

140 g Mehl

50 g brauner Zucker

65 g Zucker

1 TL Backpulver

1 P. Vanillezucker

1 TL Zimt

etwa 75 g Schokotropfen (genaue Menge nach Platz -  
Glas damit auffüllen)

### Und dann...

Inhalt des Glases mit 1 Ei und 125 g Butter oder Margarine verrühren. Mit zwei kleinen Löffeln 16 Häufchen in großem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Herd bei 190°C 8-9 Minuten backen.

## Schoko-Nuss-Kuchen

(für ein Glas oder eine Flasche mit 1 l Füllvermögen)

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g gemahlene Haselnüsse

150 g brauner Zucker

40 g Kakaopulver

2 Päckchen Vanillinzucker

150 g Zucker

100 g Schokoraspel

### Und dann...

2 Eier, 50 ml Milch und 100 ml neutrales Pflanzenöl in einer Schüssel schaumig rühren. Die Backmischung unterrühren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen noch ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

## Brownies

(für ein Glas oder eine Flasche mit 500 ml Füllvermögen)

60 Gramm Mehl

1 Prise Salz

1/2 Teelöffel Backpulver

60 Gramm Backkakao

40 Gramm gemahlene Mandeln

50 Gramm brauner Zucker

50 Gramm Zucker

50 Gramm Schokotropfen (genaue Menge nach Platz -  
Glas damit auffüllen)

### Und dann...

Backofen auf 180° C vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen oder fetten. 2 Eier und 60 g geschmolzene Butter in einer Schüssel verrühren. Backmischung hinzufügen. Alle Zutaten gut verrühren und den Teig in eine kleine Back- oder Springform füllen (ca Ø 25 cm). Etwa 20-25 Minuten backen. Die Brownies sollten nicht knusprig, sondern saftig sein.

Wenn die Backmischung eingefüllt ist noch die Etiketten ausdrucken, auf ein hübsches Papier kleben und mit einem schönen Band an die Backmischung binden.