

5 Ideen für Backmischungen im Glas

Auszug aus

Aléna Ènn

Geschenke aus der Küche



Mehr als 70 leckere Ideen für Plätzchen, Pralinen,
Backmischungen im Glas, Aufstriche, Dips u.v.m.

Herausgegeben von <http://wunder-kueche.de>
mit freundlicher Genehmigung von Aléna Ènn

Backmischung im Glas - so geht's

Sie benötigen vor allem ein schönes, fest verschließbares Glas und einige Zutaten. Aber keine Sorge, die meisten davon werden Sie ohnehin zu Hause haben.

Im Glas schichten Sie die trockenen Zutaten, so dass ein schönes Muster entsteht. Am besten füllen Sie das Glas randvoll, damit das schöne Schichtmuster beim Transport nicht leidet. Dann nur noch gut verschließen, hübsch verpacken und das Rezept dazulegen – fertig ist ein ganz persönliches, im wahrsten Sinne des Wortes süßes, Geschenk.

Wichtig: Legen Sie unbedingt das Rezept dazu, damit der Beschenkte die Backmischung später auch richtig verwenden kann. Einen Vorschlag für ein Etikett finden Sie bei jedem Rezept. Viele weitere Etiketten können Sie kostenlos unter <http://wunder-kueche.de/downloads> herunterladen.

Schokoladenplätzchen

Backmischung im Glas:

300g Mehl

3 EL Kakao

1 TL Backpulver

80g brauner Zucker

80g weißer Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao mischen und am besten mit Hilfe eines Trichters in das Glas einfüllen.
2. Den braunen Zucker darauf geben.
3. Weißen Zucker mit Vanillinzucker mischen und dazugeben. Das Glas verschließen. Rezept ausdrucken und hübsch verpacken.



Mehr Etiketten zum kostenlosen Download unter

<http://wunder-kueche.de/downloads>

Haselnussplätzchen

Backmischung im Glas:

300g Vollkornweizenmehl
100g Haferflocken, zart
150g Haselnüsse gemahlen und geröstet
120g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
½ TL Zimt
1 Messerspitze Nelken, gemahlen

1. Mehl am besten mit Hilfe eines großen Trichters in das Glas füllen und Haferflocken darauf geben.
2. Haselnüsse mit den Gewürzen mischen und obenauf geben.
3. Zucker mit Vanillinzucker mischen und darauf geben.
4. Das Glas verschließen. Rezept ausdrucken und hübsch verpacken.



Mehr Etiketten zum kostenkosen Download unter
<http://wunder-kueche.de/downloads>

Schwedische Haferplätzchen

Backmischung im Glas:

100g Mehl
½ TL Backpulver
125g kernige Haferflocken,
100g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Messerspitze Zimt
50 g Mandeln, gehackt

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Hilfe eines Trichters in das Glas füllen.
2. Haferflocken darauf geben.
3. Zucker mit Vanillinzucker und Zimt mischen und dazugeben.
4. Zum Schluss die Mandeln einfüllen. Das Glas verschließen. Rezept ausdrucken und hübsch verpacken.



Mehr Etiketten zum kostenlosen Download unter
<http://wunder-kueche.de/downloads>

Butterplätzchen mit Schokoladensplittern

Backmischung im Glas:

300g Mehl

1 TL Backpulver

120g Brauner Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

80g Schokolade, fein gehackt

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und am besten mit Hilfe eines Trichters in das Glas einfüllen.
2. Zucker mit Vanillinzucker mischen und dazugeben.
3. Zum Schluss die Schokolade darauf schichten. Das Glas verschließen. Rezept ausdrucken und hübsch verpacken.



Mehr Etiketten zum kostenlosen Download unter
<http://wunder-kueche.de/downloads>

Nuss-Schoko-Plätzchen

Backmischung im Glas:

300g Mehl
3 EL Kakao
1 TL Backpulver
80g brauner Zucker
80g weißer Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100g Haselnuss-Schokolade, grob gehackt

1. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao mischen und mit Hilfe eines Trichters in das Glas füllen.
2. Den braunen Zucker darauf geben.
3. Weißen Zucker mit Vanillinzucker mischen und dazugeben.
4. Die gehackte Schokolade darauf geben. Das Glas verschließen. Rezept ausdrucken und hübsch verpacken.

Nuss-Schoko- Plätzchen

Benötigte Zutaten:

200g Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 EL
Milch

Backanleitung: Die Backmischung in eine Schüssel geben, Butter oder Margarine, Ei und Milch dazugeben. Mit dem Handrührgerät verkneten, 30 Minuten kalt stellen. Den Teig zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen, 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Umluft: 180°C ca. 12 min, **Ober- und Unterhitze:** 190°C ca. 12 min

Mehr Etiketten zum kostenlosen Download unter

<http://wunder-kueche.de/downloads>

Weitere Ideen & Rezepte:

Vegan backen zu Weihnachten

50 moderne Plätzchen, Kuchen und süßes Konfekt sowie heißgeliebte Klassiker in veganer Abwandlung:



Schokolade, Pralinen & Konfekt

Rezepte für selbstgegossene Schokoladentafeln, handgemachte Pralinen, Konfekt & Co. Z.B.: Vanille-Mandel-Konfekt, Rumtrüffel, Schichtnougat, Veganes Nusskonfekt, Cappuccino-Haselnuss-Konfekt, Pistazienkugeln, Walnuss-Aprikosenpralinen (vegan), Baileys-Trüffel, Weiße Rumkugeln, Orangen-Nougat-Happen (vegan), Zebraschokolade mit rotem Pfeffer, Konfetti-Schokolade, Marmor-Schokolade u.v.m.



Plätzchen backen ohne Zucker

Leckere Plätzchen backen, und das ohne Zucker? Wie soll das gehen? Ganz einfach mit Stevia. Und das bekommen Sie in jedem Supermarkt!



Kuchen ohne Zucker

Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine zuckerreduzierte Ernährung – ihrer Gesundheit und Figur zu Liebe. Erfahren Sie, wie Sie mit den natürlichen Süßungsmitteln Stevia, Erythrit und Xylit köstliche Kuchen, Torten & Gebäck zaubern. Natürlich ohne synthetische Süßstoffe.



Noch mehr kostenlos: Tutorials, Leseproben und Rezepte:

Laden Sie weiteres **kostenloses** Bonusmaterial herunter, z.B. Leseproben, Tutorials, Rezepte etc.: <http://wunder-kueche.de/downloads/>

Anhang, Rechtliches und Impressum

Wir bemühen uns, alle Angaben aktuell und fehlerfrei zu halten, trotzdem können Fehler und Unklarheiten jedoch nie vollkommen ausgeschlossen werden. Daher übernehmen wir keine Gewähr für Richtigkeit, Qualität, Aktualität und Vollständigkeit. Für Schäden, durch die Nutzung oder Nicht-Nutzung der bereitgestellten Informationen entsteht, gleich ob mittelbar oder unmittelbar, haften wir nur bei nachgewiesenem grob fahrlässigem Verschulden. Für Ihr Feedback sowie Hinweise auf Fehler oder Unklarheiten sind wir Ihnen sehr dankbar. Bitte wenden Sie sich an info@wunder-kueche.de.

Alle Texte und Bilder in diesem Dokument sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht ohne die Zustimmung des Urhebers, Rechteinhabers und Herausgebers von Dritten genutzt werden.

Alle in diesem Dokument genannten Markennamen und Warenzeichen sind Eigentum des rechtmäßigen Eigentümers und dienen lediglich zur Beschreibung von Produkten, Dienstleistungen oder Unternehmen.

Impressum

Aléna Ěnn / wunder-kueche.de wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

Gestaltung der Titelseite: Anne Jost

Titelfoto: © B. and E. Dudzinsky - Fotolia.com