

## Last-Minute Weihnachtsgeschenk:

Es ist Zeit für Geschenke! Sehr beliebt ist Selbstgemachtes. Umso besser ist es, wenn das Präsent auch noch wohlschmeckend ist. Wie wäre es daher mit einer Backmischungen aus dem Glas?



## Bunte Cookies

- 180 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75 g brauner Zucker
- 75 g weißer Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 50 g Haferflocken
- 90 g Süßigkeiten (M&Ms oder andere bunte Schokolinsen)

Das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz mischen. Dann die Zutaten der Reihe nach in ein schönes Glas (z.B. Marmeladeglas, mind. 750 ml) füllen.

### Eine selbstverfasste Beschreibung wie folgt an das Glas hängen:

*Den Glasinhalt in eine Schüssel geben und mit einem Ei und 150g weicher Butter zu einem Teig vermengen. Daraus etwa 20-25 Kugeln formen. Diese mit viel Abstand auf ein Backblech setzen und etwas flach drücken. Bei 180°C Ober-Unterhitze ca. 7 Minuten backen. Die Cookies dürfen in der Mitte noch etwas roh wirken, dann haben sie später die perfekte Konsistenz. Guten Appetit!*

## Kuchen aus dem Glas



- 200 g Zucker
- 60 g Kakaopulver
- 200 g Mehl
- 150 g gemahlene Nüsse, Mohn oder Kokosraspeln
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Dann die einzelnen Zutaten schichtweise in ein Glas füllen. Nach jeder Schicht leicht am Glas schütteln, damit sich die Schicht gut setzt.

Das Glas z.B. mit einer hübschen Schleife verziern!

### Eine selbstverfasste Beschreibung wie folgt an das Glas hängen:

*Für die Zubereitung brauchst du (brauchen Sie) nur noch folgende Zutaten:*

- 4 Eier
- 1/8 Liter kaltes Wasser
- 1/8 Liter Öl

### **Rezept zum fertigstellen:**

*Eier, Wasser und Öl gut durchrühren. Danach die Backmischung aus dem Glas dazugeben und alles zu einem Kuchenteig vermengen. Anschließend die Masse in eine eingefettete Form füllen und mit Umluft bzw. Heißluft bei 160°C ca. 1 Stunde backen. Fertig ist der Kuchen! Gutes Gelingen!*