

Unser LandFlair-Basteltipp:

Backmischung im Glas mit Schokolade und Nüssen

Weihnachten steht vor der Tür, und kulinarische Köstlichkeiten zu verschenken ist eine beliebte Tradition. Unser Tipp: eine Backmischung im Glas für festliche Schokoladen-Nuss-Kekse – ein wahrhaft geschmackvolles Geschenk.

Sie benötigen:

Eine Flasche mit großer Öffnung, einen Trichter, einen Esslöffel und folgende Zutaten: 1,75 Tassen Allzweckmehl, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1/2 TL Salz, 3/4 Tasse brauner Zucker, 1/2 Tasse Zucker, 1 Tasse Schokoladenstückchen und 1 Tasse gehackte Nüsse

Und so geht's:

Schicht 1 (unten): Füllen Sie das Glas mit 1,75 Tassen Allzweckmehl. Verwenden Sie einen Löffel oder einen Trichter, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig verteilt ist.

Schicht 2: Streuen Sie das Backpulver gleichmäßig über die Mehl-Schicht.

Schicht 3: Danach fügen Sie das Natron hinzu.

Schicht 4: Geben Sie das Salz auf die Natron-Schicht.

Schicht 5: Jetzt können Sie den braunen Zucker gleichmäßig über die vorherigen Schichten gießen und leicht andrücken.

Schicht 6: Gießen Sie den weißen Zucker auf die Schicht mit braunem Zucker.

Schicht 7: Nun verteilen Sie die Schokoladenstückchen im Glas.

Schicht 8 (oben): Zum Schluss füllen Sie die gehackten Nüsse ein.

Rezept SCHOKO-NUSS-KEKSE

HEIZE DEN OFEN AUF 180 °C VOR.
FÜGE 1 TASSE WEICHE BUTTER, 1 EI
UND 1 TEELÖFFEL VANILLEEXTRAKT IN
EINER SCHÜSSEL HINZU. FÜGE DEN
INHALT DES GLASES HINZU UND
VERMENGE ALLES GUT.

FORME TEIGBÄLLCHEN UND LEGE
SIE AUF EIN MIT BACKPAPIER
AUSGELEGTES BLECH.

BACKZEIT: 10-12 MINUTEN,
BIS SIE GOLDBRAUN SIND.

Gestalten Sie noch eine kleine Backanleitung. Die Anleitung zusammenrollen und als Anhänger mit einer hübschen Schleife am Glas befestigen. Wenn Sie keine schöne Handschrift haben, können Sie die Anleitung natürlich auch ausdrucken.