



Last Minute- Weihnachtsgeschenke

Backmischung im Glas

Folgende Gläser sind gut und günstig zu bekommen, um eine Backmischung abzufüllen:

- Für kleinere Mengen (Brownies oder Cookies) sind Gläser mit 500 ml Fassungsvermögen gut. Schön sind z.B. große Joghurt-Gläser. Sie kosten zwar 0,15 € Pfand im Supermarkt, im Vergleich zu gekauften Vorrats- oder Einmachgläsern sind diese aber immer noch sehr günstig. Den bedruckten Deckel kannst du einfach mit Papier als Etikett überkleben. Manche Gläser, in denen eingemachtes Obst oder Apfelmus verkauft wird, haben auch diese Größe. Diese kannst du sammeln und dann weiterverwenden.
- Für etwas größere Mengen (z.B. 12 Muffins) brauchst du Gläser mit ca. 700-750ml Fassungsvermögen. Hier eignen sich ebenfalls Gläser von Obst oder auch die größeren Gläser von Nuss-Nougat-Creme.

Etiketten und Anleitung zum Backen

Am schönsten ist es natürlich, wenn du die Etiketten selbst gestaltest! Du kannst darauf schreiben, um was für eine Backmischung es sich handelt und das ganze auch noch verzieren. Somit bekommt das Geschenk deine ganz persönliche Note!

Die jeweilige Backanleitung stellen wir online zum Download zur Verfügung. Du kannst sie ausdrucken und dann z.B. aufrollen und mit einem schönen Band mit ans Glas binden.

Füllen der Gläser

Das Glas sollte möglichst randvoll gefüllt werden, nur dann bleibt das Schichtmuster auch tadellos erhalten, wenn das Glas transportiert wird. Das Glas gut verschließen.

Haltbarkeit

Du musst natürlich das Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten berücksichtigen. Prinzipiell ist eine geschichtete Backmischung an einem kühlen, dunklen Ort für ein paar Monate haltbar. Du kannst auf dem Etikett vermerken, wann du die Backmischung eingefüllt hast.





Rezepte

Wenn Du eine größere Menge abfüllen möchtest, als angegeben ist (z.B. ein 500ml-Rezept in ein 700ml-Glas, dann nehme einen Taschenrechner und berechne jede Mengenangabe neu: In diesem Beispiel zuerst durch 5 teilen (dann hast du die Menge die man für 100 ml braucht), den neuen Wert mit 7 multiplizieren/mal nehmen (weil 7 x 100 gibt die 700 ml – bei einem noch größeren Glas mit der entsprechend höheren Zahl multiplizieren) und Du hast die richtige Menge für jede Zutat. Denke daran, dass Du dann auch für das Beschreibungs-Rezept für die Beschenkten die Zutaten, die sie noch zugeben müssen, nach diesem System neu berechnen musst!!!

Prinzipiell sind nahezu alle Rezepte geeignet, bei denen alle (trockenen) Zutaten auf einmal in den Teig kommen. So können z.B. viele Muffin-Rezepte als Backmischung in ein Glas gefüllt werden, die „feuchten“ Zutaten aus dem Rezept muss der oder die Beschenkte dann selbst zufügen.

Weihnachtliche Muffins mit Apfel, Zimt und Schokolade (Backmischung für ein 700ml-Glas)

180 g Mehl, vermischt mit 2 TL Backpulver 100 g Zucker 1 Prise Salz 2 TL Zimt 50 g Haferflocken 130 g gehackte Schokolade 1 Päckchen Vanillezucker	In folgender Reihenfolge ins Glas schichten und mit einem Löffel immer wieder gut fest drücken: - Hälfte des Mehls - Hälfte des Zuckers, vermischt mit dem Zimt und dem Salz - Haferflocken - andere Hälfte des Mehls - Hälfte des Zuckers und Vanillezucker - Schokoladen-Stücke Sollte das Glas noch nicht ganz voll sein, einfach noch ein bisschen mehr Schokolade hacken und oben drauf geben!
---	--

Cookies mit zweierlei Schokolade (Backmischung für ein 500ml-Glas)

100 g Mehl 25 g Kakao 65g Zucker 65 g brauner Zucker 50 g gehackte Mandeln 50 g gehackte Zartbitterschokolade 50 g gehackte weiße Schokolade ½ TL Natron	In folgender Reihenfolge ins Glas schichten und mit einem Löffel immer wieder gut fest drücken: - Hälfte des Mehls - Kakao - Zucker - brauner Zucker - andere Hälfte des Mehls - gehackte Mandeln - Zartbitterschokolade - weiße Schokolade Das Natron separat in ein kleines Tütchen füllen oder in ein Butterbrotpapier einschlagen und mit Klebefilm zukleben. Später mit an das Glas binden.
--	---

Schnelle Kuchenwürfel (Backmischung für ein 500ml-Glas)

125 g Mehl, vermischt mit 1 TL Backpulver 1 Prise Salz 2 EL Kakao 50 g gehackte Haselnüsse 40 g Kokosraspel (oder alternativ gemahlene Nüsse) 125-150 g brauner Zucker	In folgender Reihenfolge ins Glas schichten und mit einem Löffel immer wieder gut fest drücken: - Mehl - Kakao - Haselnusskerne - Kokosraspel oder gemahlene Nüsse - brauner Zucker
--	--