



Backmischungen im Glas

Cookies (15 Stk.)

Zutaten

Im Glas (500 ml):

150 g Mehl
50 g gehackte Haselnusskerne
2 EL Kakaopulver
125 g Zucker
1 Prise Salz
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mandelblättchen

Zusätzlich benötigen Sie zum Backen:

100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1-2 EL Schlagsahne

Zubereitung

Schichten Sie die Zutaten der Backmischung in einem Einmachglas. Das Glas anschließend mit hübschem Schleifenband verpacken und die Backanleitung ausdrucken und dazu schenken.

Zubereitung der Backmischung im Glas:

Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie diese etwas abkühlen. Ei und Sahne mit den Schneebesens des Handrührgerätes verquirlen. Rühren Sie die abgekühlte Butter unter. Fügen Sie die komplette Backmischung hinzu und verkneten Sie diese mit den Knethaken des Handrührgerätes. Den Teig anschließend ca. 1 Stunde kalt stellen.

Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und formen Sie mit bemehlten Händen ca. 15 Cookies (ca. 5 cm Ø). Legen Sie die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) für 20–25 Minuten backen. Nehmen Sie anschließend das Blech heraus. Die Cookies auf dem Backblech ca. 10 Minuten abkühlen, danach auf ein Kuchengitter legen und weiter auskühlen lassen.