REZEPT FÜR COOKIE-BACKMISCHUNG IM GLAS

COOKIE-BACKMISCHUNG IM GLAS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Backmischung (für ca. 25 Cookies) | 20 Min.

Zutaten

Backmischung:

- 150 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 2 1/2 TL Vanillezucker
- 225 g SweetFamily Rohrzucker
- 75 g Haferflocken
- 30 g getrocknete Blaubeeren oder Cranberrys
- 45 g weiße Schokotröpfchen
- 45 g dunkle Schokotröpfchen
- 30 g Rosinen
- 1 TL gemahlener Zimt

Außerdem:

- Schleife, Etikett und ein sauberes, gut verschließbares Vorratsglas

6637

ZUBEREITUNG

170	2	19	9
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und in ein sauberes, trockenes Vorratsglas geben. Erst Rohrzucker, dann Haferflocken als Schicht darüber geben. Übrige Zutaten mischen und darauf schichten. Glas verschließen.

2. Backanleitung auf ein Etikett schreiben und mit einer Schleife am Glas befestigen:

Backanleitung für die Cookies:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

225 g weiche Butter und 1 Ei (Größe M-L) dickcremig und hell schlagen.

Glasinhalt zufügen und alles zu einem Teig verkneten. In ca. 25 Portionen teilen, zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegten Blechen verteilen, dabei Cookies leicht flachdrücken.

Cookies im heißen Ofen ca. 10-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.