

## COOKIE-BACKMISCHUNG IM GLAS



### COOKIE-BACKMISCHUNG IM GLAS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 25 Stück: | 20 Min.

#### Zutaten

##### Backmischung für das Glas:

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



118

#### ZUBEREITUNG

170

Kcal

Stück

2

Gramm

Eiweiß

19

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

Inhalt ins Glas geben:

Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und in ein sauberes, trockenes Glas geben. Mit einer Schicht Zucker, dann Haferflocken bedecken. Übrige Zutaten mischen und darauf schichten. Glas verschließen.

Verzierung:

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

#### Back-Anleitung für den Beschenkten:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

225 g Butter und 1 großes Ei dickcremig und hell schlagen.

Glasinhalt zufügen und alles zu einem Teig verkneten. In Portionen teilen, zu Kugeln formen und auf einem Backblech verteilen, dabei Cookies leicht flachdrücken.

Cookies im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.