

Backmischung im Glas

Süße Geschenke



Suchen Sie nach einem Mitbringsel, das auch optisch was hermacht? Dann verschenken Sie eine süße Backmischung im Glas. Die ist im Nu eingeschichtet und sorgt für große Freude.

Eine äußerst originelle Art, einen Kuchen zu verschenken, ist es, die Zutaten dazu mitzubringen – und zwar im Glas. Hübsch verpackt wird so aus jeder Backmischung ein ganz besonderes Präsent. Wann gebacken wird, entscheidet der Beschenkte, aber die wertvolle Wiegearbeit haben Sie auf jeden Fall schon einmal übernommen. Dazu ein schön gestaltetes Rezept und die kleine Aufmerksamkeit zum Geburtstag oder Spielenachmittag ist perfekt!

Und so geht's

Zuerst besorgen Sie ein ausreichend großes Schraub- oder Einmachglas, in dem alle Zutaten Platz finden. Dann wiegen Sie die trockenen Zutaten wie

Mehl, Zucker, Kakaopulver, Pistazien und vieles mehr ab. Diese schichten Sie farblich abwechselnd in das vorbereitete Glas. Die Backmischung sollte möglichst bis zum Rand des Glases eingefüllt werden, damit das Schichtmuster beim Transport erhalten bleibt. Dann das Glas gut verschließen und nicht mehr schütteln. Bewahren Sie es bis zum Verschenken an einem kühlen und dunklen Ort auf. Jetzt nur noch ein kleines Rezept mit den frischen Zutaten und der Backtemperatur bzw. -zeit.

Gut verpackt für jeden Anlass

Zu einer süßen Geschenkidee wird das Ganze noch mit einer individuellen Verpackung. Dazu eignen sich allerlei

Ideen: Zuckerdekor oder Nüsse zieren die Zutaten im Glas, die Einmachgläser lassen sich mit Holz- oder Keramiklöffeln dekorieren. Das Mitbringsel wird durch Schleifen oder Anhänger vervollständigt. Übrigens: Etiketten mit selbst gemalten Bildchen kommen besonders gut an. ♦



Kristina Betz, auch Bonny genannt, backt leidenschaftlich gerne und nutzt ihre Freizeit vor allem für kreative Dinge. Sie entwickelte einen Blog für alle ihre

Ideen – ein Besuch lohnt sich!
www.bonnyundkleid.com

Text: Sabine von Kientlin • Fotos: Kristina Betz (3)



Pistazien-Kipferl

Schichtreihenfolge für 1 Einmachglas à 500 ml
75 g Weizenmehl, 75 g Weizenmehl, etwas Sesam, 50 g Zucker, 25 g Maismehl, 75 g Weizenmehl, 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

Zuerst die zusätzlichen 125 g Butter schmelzen und 1 Ei (Größe M) einrühren. Dann die flüssigen Zutaten in einer Rührschüssel in die trockenen Zutaten der Backmischung geben und das Ganze zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt 1 Stunde kühlen, danach kleine Kipferl formen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Plus
125 g Butter
und 1 Ei

Beerenstangen

Schichtreihenfolge für 1 Glasflasche à 1 Liter
100 g Zucker, 50 g brauner Zucker, 65 g Haferflocken, 20 g Kakao, 50 g gehackte Cashewnüsse, 150 g getrocknete Beeren

Zubereitung

Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen. Zusätzlich 250 g Butter schmelzen und 2 EL Ahornsirup einrühren. In einer Rührschüssel die flüssigen in die trockenen Zutaten der Backmischung geben und alles zu einem Teig verkneten. Den bröseligen Teig in die Auflaufform drücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Danach in Riegel schneiden.

Plus
250 g Butter,
2 EL Ahorn-
sirup

