

SCHOKO-COOKIES

BACKMISCHUNG

ZUBEREITUNG  15 MIN.
ZUTATEN FÜR 1 GLAS (500 ML)
HALTBARKEIT: ca. 3 Monate

- + 100 g Mehl
- + 100 g kernige Haferflocken
- + 75 g brauner Zucker
- + 80 g Pekannüsse (grob gehackt)
- + 75 g Zartbitterschokolade (grob gehackt)

Alle Zutaten in der oben genannten Reihenfolge in ein hübsches Bügelglas füllen. Mit dem Rezept versehen.

Bedienungsanleitung

01. Sobald die Backmischung in ein sauberes Glas gefüllt ist, diese Seite kopieren.

02. Die Anleitung entlang der gestrichelten Linie ausschneiden.

03. Das Glas mit der Anleitung etikettieren oder gefaltet mit einer Klammer am Glas befestigen (zum Beispiel mit Kleber). Haltbarkeitsdatum eintragen.

NUR FÜR DICH

Schoko-Cookies

ZUM

FRISCH SELBERBACKEN

SO WIRD'S GEMACHT

Die Zutaten aus dem Glas in einer Rührschüssel vermischen.
In die Mitte eine Mulde drücken, **2 Eier, 2 bis 3 EL Sahne** und **100 g Butter** in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas Mehl oder Sahne dazugeben.
Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens **1 Stunde kühl stellen**.

Den **Backofen auf 190 °C vorheizen**. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen. Im Ofen **auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten goldgelb backen**, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
HALTBAR BIS:



SCHOKO-COOKIES

BACKMISCHUNG

ZUBEREITUNG  15 MIN.
ZUTATEN FÜR 1 GLAS (500 ML)
HALTBARKEIT: ca. 3 Monate

- + 100 g Mehl
- + 100 g kernige Haferflocken
- + 75 g brauner Zucker
- + 80 g Pekannüsse (grob gehackt)
- + 75 g Zartbitterschokolade (grob gehackt)

Alle Zutaten in der oben genannten Reihenfolge in ein hübsches Bügelglas füllen. Mit dem Rezept versehen.

Bedienungsanleitung

01. Sobald die Backmischung in ein sauberes Glas gefüllt ist, diese Seite kopieren.

02. Die Anleitung entlang der gestrichelten Linie ausschneiden.

03. Das Glas mit der Anleitung etikettieren oder gefaltet mit einer Klammer am Glas befestigen (zum Beispiel mit Kleber). Haltbarkeitsdatum eintragen.

SO WIRD'S GEMACHT

Die Zutaten aus dem Glas in einer Rührschüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, **2 Eier, 2 bis 3 EL Sahne** und **100 g Butter** in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas Mehl oder Sahne dazugeben. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens **1 Stunde kühl stellen**.

Den **Backofen auf 190 °C vorheizen**. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen. Im Ofen **auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten goldgelb backen**, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

HALTBAR BIS:

NUR FÜR DICH

SCHOKO-COOKIES

ZUM

FRISCH SELBERBACKEN



WALNUSSBAGUETTE ALS BACKMISCHUNG

ZUBEREITUNG

 20 MIN.  25 MIN. + 2 STD. 30 MIN. WARTEN

01. Das Mehl mit Salz, Zucker, Hefe und 175 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel füllen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt das Öl unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 2 Stunden gehen lassen.

02. Den Teig noch mal kräftig durchkneten, dann die grob zerkleinerten Walnüsse einarbeiten. Den Teig halbieren, rundherum leicht mit Mehl bestäuben und jede Hälfte zu einer Baguettestange formen. Die Stangen sollen eher dünn als dick sein, denn das Brot geht beim Backen noch auf. Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen.

03. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Baguettes im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

 **Statt Walnüssen schmecken Haselnüsse, Cashew- oder Pinienkerne im Teig. Auch Röstzwiebeln, entsteinte Oliven, getrocknete Tomaten oder Kräuter sind eine leckere Abwechslung.**

ZUTATEN FÜR 1 BACKMISCHUNG

- + 375 g Mehl (Type 550)
- + 1 TL Salz
- + 1 TL Zucker
- + 1 Päckchen Trockenhefe
- + 2 EL Olivenöl
- + 75 g Walnusskerne
- + Mehl zum Bearbeiten

HALTBARKEIT
1–2 Monate

 **Als Geschenk die trockenen Zutaten bis auf die Hefe, das Wasser und das Öl in der rechts genannten Reihenfolge in ein hübsches, sauberes Bügelglas füllen und mit dem handgeschriebenen oder ausgedruckten Rezept versehen. Öl und Hefe wie abgebildet am besten einzeln verpackt verschenken.**

