

Schoko Brownies Backmischung im Glas



Zubereitung: 5 bis 10 min

Zutaten für ein 500 ml Glas:

120 g Mehl
1 Prise Salz
1,5 TL Backpulver
50 g Kakaopulver, ungesüßt
50 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
50 g Schokodrops, zartbitter

Besonderes Werkzeug:

500 ml Glas/Flasche, z. B. diese Weck-Flaschen oder ein beliebig anderes Glas

Zubereitung:

Das Glas/die Flasche auswaschen und trocknen.

Einen Trichter aus Papier basteln oder einen normalen Haushaltstrichter verwenden, diesen in das Glas stecken.

Die trockenen Zutaten der Reihe nach vorsichtig in die Gläser füllen. Mit den Deckeln (evtl. inklusive Gummidichtungen) die Gläser schließen.

Damit eure Beschenkten auch Bescheid wissen, wie sie die Backmischung verwenden können, hierfür einfach die PDF-Vorlage ausdrucken. Oder ihr schreibt selbst eine kleine Anleitung. Das kann ungefähr so aussehen:

SCHOKO-BROWNIES

Du benötigst außerdem:
3 Eier (Kl. M)
100 g Butter, geschmolzen

Zubereitung:

Die Eier zusammen mit der geschmolzenen Butter verquirlen. Die Backmischung hinzugeben und kurz verrühren. Den

Teig in eine kleine Brownie-Form
(20 x 23 cm) füllen und circa 20 min bei
170 °C Ober- und Unterhitze backen.

Guten Appetit! ♥

Die Anleitung nun nur noch ausschneiden und evtl. noch auf farbiges Papier kleben. Anschließend mit einem Locher ein Loch in eine obere Ecke stanzen. Danach mit einem schönen Band/Geschenkband durch das Loch fädeln und am Hals der Flasche oder des Glases befestigen.

Fertig ist euer Last-Minute Geschenk. ☺

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachmachen und schöne Weihnachten! Genießt die Zeit.

Eure Sarah ♥