



BASTELIDEE

N°104.863 - BROWNIES

SCHWIERIGKEITSGRAD: *leicht*



ZEITAUFWAND: *ca. 1/2 h*



 **Aduis.**

Brownies Geschenk im Glas

Eine Backmischung im Glas ist immer ein kreatives Geschenk für unsere Lieben. Hier haben wir für euch unser ultimatives Brownierezept für eine 500 ml Weckflasche.

Hübsch verpackt mit einem liebevollen Etikett (auf der 2. Seite zum Ausdrucken), ist die Backmischung auch ein tolles Last-Minute-Geschenk mit Dingen, die man fast immer zuhause findet.

Zutaten:

- ♥ 60 g WEIZENMEHL
- ♥ 50 g KAKAOPULVER
- ♥ 1 PRISE SALZ
- ♥ 1/2 TL BACKPULVER
- ♥ 40 g GEMAHLENE MANDELN
- ♥ 50 g ZUCKER (BRAUN)
- ♥ 50 g ZUCKER (WEIß)
- ♥ 10 g GEMAHLENE MANDELN
- ♥ 50 - 100 g SCHOKODROPS

Material:

- ♥ WECKFLASCHE 500 ML MIT GLASDECKEL, WECKGUMMI UND KLAMMERN
- ♥ DRUCKER ODER EIGENES ETIKETT
- ♥ KORDEL BZW. BÄNDER

Praktisch:

- ♥ TRICHTER, WAAGE, LÖFFEL
- ♥ SCHERE, KLEBER
- ♥ LOCHER

So geht's:

- ♥ Schichte die Zutaten der Reihenfolge nach vorsichtig in die Glasflasche. Achte darauf, dass die Schichten sauber und gerade sind.

Dabei hilfst du dir am besten mit einem Trichter und einem Löffel. Du kannst die Flasche nach jeder Schicht auch VORSICHTIG auf den Tisch klopfen, so glätten sich die Schichten besonders gut.

- ♥ Wenn du alle Schichten sauber in die Flasche gefüllt hast, verschließt du diese!
- ♥ Nun druckst du die Etiketten aus, klebst Vorder- und Rückseite zusammen, lochst sie und befestigst die beiden mit einem hübschen Band an der Flasche!

BROWNIES

BROWNIES

So geht's:

**Die Backmischung einfach mit 100 g geschmolzener Butter und 2 verquirlten Eiern vermischen und in einer kleinen, eingefetteten Backform (ca. 20 x 20 cm) für 25 Minuten bei 180°C backen!
#leckerschmecker**

So geht's:

Die Backmischung einfach mit 100 g geschmolzener Butter und 2 verquirlten Eiern vermischen und in einer kleinen, eingefetteten Backform (ca. 20x20 cm) für 25 Minuten bei 180°C backen!
#leckerschmecker