

## Geschenke aus der Küche: 5 Backmischungen im Glas



Hatte deine Freundin nicht gerade erst Geburtstag? Und ist dein Bruder nicht schon vergangenes Jahr umgezogen? Immer wenn es schnell gehen soll, immer wenn eine unvorhergesehene Situation eintritt, immer wenn ... - dann sind diese fünf Backmischungen genau das Richtige für dich. Sie lassen sich auf Vorrat vorbereiten, sehen hübsch aus, schmecken und eignen sich auch für Weihnachten und Ostern als Geschenke.

Deine Lieben werden sich freuen. Und du dich auch. Denn die kleinen Köstlichkeiten sind auch ein Geschenk an dich selbst. Die Schwiegermutter steht spontan vor der Tür oder der kleine Kuchenhunger überkommt dich? Flasche auf, Inhalt raus. Und mit ein paar wenigen Zutaten zu Kuchen und Keksen ausgebacken. Oder zu Muffins. Oder zu Broten.

### Welche Gläser für meine Backmischung?

Kleine Gläser, große Gläser. Kurze Gläser, lange Gläser. Du entscheidest, in welches Glas du Mehl und Zucker schichten möchtest. Am besten eignen sich Einmachgläser. Die gibt es nicht nur in unterschiedlichen Größen, sondern auch in verschiedenen Formen. Eine kostengünstige Alternative: Alte Milchflaschen oder Gläser für Sauerkirschen, Essiggurken etc. Etikett lösen, ausspülen und gut trocknen lassen.

### Wie fülle ich Zucker und Mehl in mein Glas?

Je kleiner das Glas, desto schwieriger das Befüllen? Nicht unbedingt! Mit einem einfachen Trichter befüllst du dein

Glas oder deine Flasche in wenigen Sekunden. Und das ganz ohne Kleckern.

**Wichtig:** Nach jeder Schicht das Glas einmal kurz auf den Tisch stoßen. So entweicht überschüssige Luft und die Schichten werden fest aneinander gedrückt. Alternativ kannst du die Schichten auch mit einem Löffel festdrücken.

### Wie lange ist meine Backmischung haltbar?

Wie lange deine Backmischung haltbar ist, kommt ganz darauf an, welche Zutaten Teil deiner Backmischung sind. Mehl, Zucker und Kakao lassen sich problemlos bis zu 8 Monate aufbewahren. Hast du deine Backmischung mit Nüssen, getrockneten Früchten oder Schokolade verfeinert, solltest du sie spätestens nach 3 Monaten verbraucht haben.

### Wie verpacke ich meine Backmischung?

Die Backmischung an sich, ist ja bereits das Geschenk. Farbenfrohe Zutaten wie getrocknete Kirschen, Aprikosen oder Kakao sehen toll aus und schmecken unwiderstehlich gut. In das Glas schichten, Deckel aufsetzen und mit selbstgemachten Etiketten und Backanleitungen bekleben. Dein Glas hat keinen Deckel? Kein Problem! Einfach eine 'Haube' aus Backpapier basteln und mit einem Band oder einer Kordel umwickeln. Hübsch und praktisch zugleich.

## 5 süße und salzige Geschenkideen im Glas

### Chocolate Chip Cookies

Kennst du amerikanische Cookies? Diese riesengroßen, knusprigen und gleichzeitig weichen Cookies? Deine Freunde werden begeistert sein. Und deine Kollegen erst. Und deine Eltern. Und ... – einfach alle! Vor allem wenn sie merken, wie einfach es ist, die knusprigen Kleinigkeiten selbst zu backen. [Zum Rezept](#)

Chocolate Chip Cookies im Glas - Backmischung

# Geschenke aus der Küche: 5 Backmischungen im Glas

## Kokos-Kirsch-Kuchen

Wie eine Sommerromanze – so schmeckt dieser Kuchen. Ein bisschen fruchtig, ein bisschen exotisch und vor allem supersaftig. Und weil Liebe das einzige ist, das sich verdoppelt, wenn man es teilt, bereitest du deinen Kuchen als Easy-Peasy-Backmischung zu. Und machst all deinen Lieben eine riesengroße Freude! [Zum Rezept](#)

Kokos-Kirsch-Kuchen im Glas

## Supersaftige Brownies

Heute gibt es doppelt Schoko – in Form von gepudertem Kakao und zarter Schokolade, in Kombination mit Zucker, Mehl und Butter. Zuerst als selbstgemachte Backmischung und nach dem Backen als fertige Brownies. [Zum Rezept](#)

Brownie-Backmischung im Glas

## Dinkel-Haselnussbrot

Du backst dein Brot nicht selbst? Zu aufwändig, zu schwierig, zu...? Brotbacken ist ganz einfach – wirklich! Brotbackmischung mit Hefe, Wasser und Honig mischen, gehen lassen und zu einem Laib formen. Backen und lauwarm mit einem Stück Butter genießen. [Zum Rezept](#)

Dinkel-Haselnussbrot im Glas

## Apfel-Zimt-Muffins

Sie sind wie Bonny und Clyde, Romeo und Julia, Max und Moritz, ... – Apfel und Zimt. Alleine ein Gedicht, zusammen ein himmlisches Duett. Und in Kombination mit Walnüssen einfach unwiderstehlich gut. [Zum Rezept](#)

Apfel-Zimt-Muffins im Glas