

Cookies-Backmischung - Super Geschenk Idee

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE BACKMISCHUNG

300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haselnüsse (gehackt, geröstet)
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Mandeln (gemahlen)
100	Gramm	Schokotropfen (backfest)
100	Gramm	Mandelstift (oder Mandeln (gehackt))

ZUM BACKEN DER COOKIES NOCH BESORGEN

200	Gramm	Butter
2		Eier
2	Essl.	Milch

Anleitung:

1. Schritt Für die Backmischung: Die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge nach und nach in ein schönes Glas (z. B. mit Bügelverschluss; ca. 1,8 l Inhalt) schichten. Glas verschließen.

2. Schritt Für die Cookies: Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Milch verquirlen und die Butter unterrühren. Cookies-Backmischung zugeben, zu einem Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. kalt stellen.

3. Schritt Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Aus dem Teig Taler (Ø 6 cm) formen und - nicht zu eng! - auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen Cookies 14-16 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Haltbarkeit der Backmischung: ca. 6 Monate

Zum Verschenken der Backmischung den folgenden Text einfach auf ein schönes Papier schreiben, aufrollen und an das Glas binden: Bitte noch besorgen: 200 g Butter, 2 Eier, 2 EL Milch. Zubereitung: Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Milch verquirlen und die Butter unterrühren. Cookies-Backmischung zugeben, zu einem Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Aus dem Teig Taler (Ø 6 cm) formen und - nicht zu eng! - auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen Cookies 14-16 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.