

∞ Brownie - Mix ∞

im Glas

Zutaten

- Mehl
- Backpulver
- Salz
- Zucker, weißer und oder brauner
- Kakaopulver
- Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
- Baumnüsse, gehackt
- Schoggi, Würfel oder Späne

Zubereitung

Alle Zutaten abwägen und Schichtweise in ein großes Glas füllen, ganz nach Belieben.



50 g Zucker braun

55 g Zucker weiß

85 g Mehl, mit einer Prise Salz und 1 TL Backpulver
mischen

60 g Schoggi gewürfelt oder Späne

60 g Baumnüsse gehackte

50 g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen

25 g Kakaopulver

Einfüllen

Für diese Menge nehme ich jeweils ein ca. 580ml Glas (zB.erhältlich bei Migros) und einen großen Löffel.

Zum Einfüllen nach und nach die Zutaten ins Glas geben.
Zwischendurch die unterschiedlichen Schichten fest drücken.

Zucker und Mehl reichen gut für je zwei Schichten,
also nur ca. die Hälfte verwenden.

Beim Kakaopulver ist etwas Vorsicht nötig, damit nicht der
Rand des Glases verschmiert. Ansonsten mit einem
Wattestäbchen wieder wegwischen.

Falls das Glas nicht ganz voll wird mit etwas mehr Nüssen oder
Zucker auffüllen.



Viel Spaß, wünscht *Rahel Wettstein*



Folgende Anleitung drucken und ans Glas heften:



☺ Brownie-Mix ☺

Weitere benötigte Zutaten:

- 2 Eier
- 90 g weiche Butter oder Margarine
- 2 EL Milch

☺ **Vorbereitung:** ☺

Backofen auf ca. 170 Grad (Umluft) vorheizen.
Muffin Förmchen verwenden
oder ein kleines Backblech mit Butter fetten und beiseite stellen.

☺ **Backanleitung:** ☺

1. Glas-Inhalt in eine Schüssel geben und alles gut verrühren.
2. In einer zweiten Schüssel die Butter/Margarine und die Eier 2-3 Minuten mixen.
3. Eiermasse und Brownie-Mix mit dem Mixer auf leichter Stufe verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Milch beifügen
4. Den Teig nun in die Form oder Förmchen geben und ca. 20 - 25 Minuten backen. (Muffins nur 15 -20 Minuten).

