



Backmischung im Glas

Weihnachtliche Muffins mit Apfel, Zimt und Schokolade

Benötigte weitere Zutaten:

125 g weiche Butter

2 Eier

200 ml Milch (ersatzweise Buttermilch, Quark, Joghurt oder Sauerrahm)

1 -2 Äpfel

Zubereitung

- Äpfel waschen und in kleine Stücke schneiden
- Die Butter mit der obersten Zuckerschicht aus dem Glas (löffelweise herausnehmen) schaumig schlagen
- Eier dazu geben und verrühren
- Die restliche Backmischung dazu geben und alles vermengen
- Milch unterrühren
- Äpfel unter den Teig mischen
- Den Teig auf 12 Muffinformen verteilen
- Bei 180° ca 30 min. backen (ohne vorheizen) und noch 10 min. im warmen Ofen lassen

Guten Appetit!



Backmischung im Glas

Cookies mit zweierlei Schokolade

Benötigte weitere Zutat:

100 g weiche Butter

Zubereitung

- Die Zutaten aus dem Glas mit dem Natron (im Papierbeutel mit dabei) mischen.
- Anschließend alles mit der Butter zu einem Teig verkneten.
- Teig zu Kugeln formen, flach drücken und auf ein Backblech legen.
- alles für ca. 10 Minuten bei 175°C backen.

Guten Appetit!

Backmischung im Glas

Schnelle Kuchenwürfel



Benötigte weitere Zutat:

125 g geschmolzene, leicht abgekühlte Butter

2 Eier

Mögliche Extras

1 zerdrückte, kleine, sehr reife Banane

ODER 2 EL Nuss-Nougat-Creme

ODER 2 EL Erdnussbutter

Zubereitung

- den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen
- eine Backform oder Auflaufform (ca. 20x20 cm) einfetten und mit Mehl ausstreuen
- Butter in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Zucker (löffelweise aus dem Glas herausnehmen) 3 Minuten mit dem Handrührgerät verquirlen
- Eier zugeben und kurz aufschlagen
- ggf. eines der Extras dazu geben
- den Rest aus dem Glas dazu geben, so lange rühren, bis alles gut vermengt ist
- Teig in die Form füllen und glatt streichen
- Im Ofen 25-30 min. backen
- aus dem Ofen holen und 10 min. in der Form abkühlen lassen
- danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen
- in Würfel schneiden

Guten Appetit!