



BeO-Kochtipp

Muffin-Backmischung im Glas

Zutaten für 1 verschliessbares Glas (0.5l)

- 130 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 30 g Rohzucker
- 30 g Hagelzucker
- 40 g Smarties
- 50 g dunkle Schokolade, grob gehackt
- 80 g Cashewkerne, längs halbiert oder grob gehackt

Zubereitung

Schichten im Glas: Mehl, Backpulver und Salz gut mischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Cashewkerne) dem verbleibenden Volumen anpassen.

Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.

Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk



BeO-Kochtipp

Backanleitung:

Zutaten

75 g Butter, weich
2 Eigelb, zimmerwarm
1 EL Zucker
ca. 7 EL (½ dl) Milch
2 Eiweiss, steifgeschlagen

Zubereitung

Butter, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Inhalt des Glases zusammen mit Milch und Eiweiss dazu geben und alles sorgfältig mischen. In die Förmchen füllen, glattstreichen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk