
ZUTATEN

COOKIES IM GLAS

Für die Backmischung

- ◆ 120 Gramm Mehl
- ◆ 0,5 Teelöffel Backpulver
- ◆ 0,25 Teelöffel Natron
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 50 Gramm Haferflocken
- ◆ 50 Gramm brauner Zucker
- ◆ 30 Gramm weißer Zucker
- ◆ 80 Gramm Schokodrops



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die weiche Butter schaumig schlagen und das Ei gut unterrühren. Einige Schokodrops von der Backmischung im Glas für die Dekoration aufheben, den restlichen Inhalt des Glases mit in die Schüssel geben und alles zu einem Teig verkneten. Mit den Händen oder einem Löffel etwa 10 Hügeln formen, diese auf das Blech legen, leicht flachdrücken. Einige Schokodrops in den Teig drücken und die Cookies ca. 15 Minuten backen.



BACKMISCHUNG

COOKIES IM GLAS



zusätzlich

75 Gr. Butter

1 Ei

Backzeit

15 Minuten

bei 180 Grad

ZUTATEN

BROWNIE IM GLAS

Für die Backmischung

- ◆ 50 Gramm Mehl
- ◆ 1/2 Teelöffel Backpulver
- ◆ 70 Gramm Kakao
- ◆ 70 Gramm brauner Zucker
- ◆ 50 Gramm weißer Zucker
- ◆ 35 Gramm gehakte Walnüsse
- ◆ 40 g gehobelte Zartbitterschokolade



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die weiche Butter mit 2 Eiern schaumig schlagen und unterrühren. Die Zutaten aus dem Glas dazugeben und unterheben. Im heißen Ofen ca. 15 -20 Minuten backen.



BACKMISCHUNG

BROWNIE IM GLAS



zusätzlich	Backzeit
60 Gr. Butter	15-20 Minuten
2 Eier	bei 175 Grad