

Last Minute **Backmischung im Glas**

MATERIAL

- Sofortsticker
- Einmachglas 440 ml
- Zutaten für
Zimtplätzchen:
Mehl
brauner Zucker
gemahlene Mandeln
Backpulver
Zimt



Last Minute **Backmischung im Glas**

Sie brauchen spontan noch ein Geschenk?
Kein Problem, dieser Tipp geht ganz leicht & schnell.

- 1** Bereiten Sie die trockenen Zutaten für die Zimtplätzchen vor und wiegen sie ab. Für ein Einmachglas mit 440 ml benötigen Sie:

150 g Mehl
80 g braunen Zucker
50 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
- 2** Schichten Sie nun die Zutaten in das Glas. Teilen Sie dafür größere Mengen wie Mehl und Zucker auf, sodass die einzelnen Schichten schön zu erkennen sind.
- 3** An einer Sofortfotostation in Ihrem dm-Markt können Sie nicht nur Fotos als Sticker ausdrucken, sondern auch Sticker mit weihnachtlichen Designs auswählen oder Ihre Fotosticker mit Text personalisieren.
- 4** Nun können Sie Ihre Backmischung im Glas verzieren. Kombinieren Sie verschiedene Stickergrößen und kleben sie auf das Glas oder bekleben Sie den Deckel mit einem großen Sticker. Binden Sie noch eine Kordel um das Glas und schon ist Ihr Last Minute Geschenk fertig!



Rezept **Zimtplätzchen aus dem Glas**

ZUTATEN

Backmischung aus dem Glas:

150 g Mehl
80 g braunen Zucker
50 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 TL Zimt

Frisch dazu:

1 Ei
75 g Butter, zimmerwarm

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die trockenen Zutaten aus der Backmischung zusammen mit dem Ei und der weichen Butter mit einem Rührgerät gut verkneten.

Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen. Nun den Teig mit etwas Mehl ausrollen und die Plätzchen nach Belieben ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10-12 Minuten (oder bis zum gewünschten Bräunungsgrad) im Ofen backen.

Tipp: Aus einfachen Ausstechplätzchen können Sie mit einem Klecks Marmelade fruchtige Doppeldecker zaubern. Dafür einfach immer zwei Plätzchen mit etwas Marmelade in der Mitte aufeinander setzen.

*Auf die Plätzchen,
fertig, los!*