



DIY-Rezept:

Selbstgemachte Chocolate-Chips-Cookies-Mischung im Glas

Das brauchen Sie:

- 1 Einmachglas (500 – 600 ml Fassungsvermögen)
- 150 g Zucker, idealerweise braunen und weißen in gleichen Anteilen, für einen hübscheren Schichteffekt
- 100 g Mehl
- 100 g Schokoladenstücken oder Schokodrops
- 50 g Haferflocken
- 1 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz

Und so geht's:

1. Schichten Sie die Zutaten vorsichtig nacheinander in das Einmachglas.
2. Wir empfehlen die Reihenfolge von unten nach oben wie folgt zu schichten: Mehl (gemischt mit Backpulver und Salz), brauner Zucker, Haferflocken, weißer Zucker, Schokoladenstückchen.
3. Das verschlossene Glas benötigt noch ein Etikett mit der Angabe, welche Zutaten zum Backen noch hinzugefügt werden und wie lange die Cookies in den Ofen müssen. Gestalten Sie nach eigenen Vorstellungen ein Etikett mit folgenden Angaben:

„Chocolate-Chips-Cookies

Du brauchst noch:

- 1 Ei
- 90 g weiche Butter

Zutaten gut mit dem Inhalt des Glases verrühren und ca. 12 Kekse darauf formen
Backzeit ca. 12 Minuten bei 180 °C

Guten Appetit!“

Rezeptvarianten:

- Tauschen Sie beispielsweise die Schokodrops gegen weiße Schokoladenstücke und ein paar getrocknete Cranberries aus.
- Oder Sie ersetzen einen Teil des Mehls durch Kakaopulver, um die Chocolate Chips noch schokoladiger zu machen!
- Für Nussfans bietet es sich an, statt Haferflocken gehackte Nüsse zu verwenden.

Quelle des Originalrezeptes: <https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/cookies-im-glas/>