Anleitung: Backmischungen im Glas

Anleitung Nr. 1302

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Backmischungen im Glas sind der neueste Trend der kreativen Küche. Man nehme ein **einfaches Rezept** für **Muffins**, **Cookies**, selbstgemachte **Müsli-Riegel** oder **Brownies**, eine **dekorative Flasche bzw. ein Einmachglas** und etwas **Dekorations-Material** - fertig ist die leckere Geschenkidee oder eine hübsche Dekoration für Ihr Küchenregal. Wie Sie eine Backmischung im Glas ganz einfach selber machen können, verraten wir Ihnen hier.



Und so einfach geht's:

Zutaten schichten

1. Wählen Sie ein **Rezept** aus. Wichtig für den optimalen Effekt ist, dass die Zutaten möglichst **bunt** sind. Dafür eignen sich am besten brauner Zucker, unterschiedliche Schokoladen-Sorten, Kakao, Trockenfrüchte, Nüsse, bunte Streusel, Bonbons etc.

2. Als Nächstes brauchen Sie ein passendes **Einmachglas** oder ein längliches **Glasgefäß** für die trockenen Zutaten Ihres Rezepts (z. B. VBS Glasflaschen "Milk" oder VBS Vorratsgläser "Mini"). Das Gefäß sollte vorher **gut gewaschen und abgetrocknet** werden. Beachten Sie dabei auch die Mengenangaben - **die Gläser sollten randvoll sein**, sonst verschieben sich die einzelnen Schichten. Ist das Glas zu groß, können sie etwas großzügiger mit Streuseln, Raspeln oder Schokolade sein. So behalten Sie die Proportionen Ihres Rezepts.

3. Nun ist es wichtig, dass die **Zutaten dekorativ geschichtet** werden. Achten Sie dabei darauf, dass sich die Farben der direkt aneinander geschichteten Zutaten für einen besseren optischen Effekt unterscheiden sollten. Haben sie große Mengen von Zutaten in einer Farbe (z. B. Mehl) können sie diese nochmal aufteilen und zwischen die bunten Schichten aus anderen Zutaten verteilen. Gibt es in Ihrem Rezept kleine Mengen von Salz, Natron oder Backpulver, können Sie diese mit dem Mehl vermischen.

Leichte und weiche Bestandteile des Rezepts wie z. B. Mehl oder Kakaopulver sollten beim Schichten **möglichst unten** verteilt werden, während **schwere und harte Zutaten** sich besser für die **oberen Schichten** eignen. Jede Schicht sollte so gut wie möglich angedrückt werden (zum Beispiel mithilfe eines Latte Macchiato-Löffels oder des Stößels eines Mörsers).

4. Zwischendurch sollten die Wände der Gläser immer wieder mit einem Tuch abgewischt werden. Auch wenn Mehl und Kakaopulver mithilfe eines Trichters eingefüllt werden, bleiben die Reste davon an den Wänden der Gläser kleben und zeichnen sich in weiteren Schichten unschön ab.

Dekorieren:

Verschließen Sie nun das Glas und verzieren es. Dafür können Sie die Trend-Materialien **Kork** und **Kraftpapier** verwenden, sowie **dekorative Geschenkanhänger**, **Deko-Bänder** und **Stempel**.

5. Mithilfe eines **Motivlochers** können Sie aus den Kork-Zuschnitten **dekorative Etiketten** ausstanzen, die Sie beispielsweise mit den passenden Stempeln (z. B. Clear Stempel-Set "Guten Appetit") verzieren. Die Etiketten können Sie auf die Gläser kleben oder sie mithilfe einer **Baumwollkordel** anbringen. Einen besonderen Effekt erzielen Sie, wenn Sie vorher ein Stück **Tafelstoff** auf die Flasche kleben. Fransen Sie dabei die Kanten des Tafelstoffes aus - so erzielen Sie einen **schönen Schwarz-Weiß-Look**.

6. Die Kork-Etiketten können sie auch als **Anhänger** nutzen und sie an die Baumwollkordel aufziehen. Binden Sie die Baumwollkordel anschließend um das Glas bzw. um den Flaschenhals. Die Etiketten können Sie auch mit **Motivlochern** Ihrer Wahl in Form eines **Kreises** oder eines **Herzens** ausstanzen und Sie wahlweise auch mit **Deko-**

Perlen und **-Knöpfen** oder anderen Materialien verzieren. Einen **besonderen Charme** verleihen Sie Ihren Backmischungen, indem Sie sie zusätzlich mit **Miniatur Küchenutensilien** dekorieren.

7. Die länglichen Gläser können Sie von beiden Seiten der Länge nach mit dem **Karoband** oder dem **Häkelband** bekleben. Das Band oben am Korkverschluss mit etwas Kleber fixieren und einen der **Geschenkanhänger aus Pappmaché** draufkleben. Um den Verschluss zusätzlich zu verzieren, können Sie aus dem Kork einen kleinen Kreis ausstanzen und es mit einem Stempel Ihrer Wahl bearbeiten (z. B. "Mit Liebe gemacht" oder "Für Dich").

Tipp: Schreiben Sie das **Rezept auf ein kleines Etikett** und bringen es mit einer Deko-Kordel auf das Glas. Sie können dafür größere Geschenkanhänger benutzen oder selber Etiketten z. B. aus Kraftpapier ausstanzen oder ausschneiden. Sie können den Namen des Rezepts auch **auf ein Stück Stoff schablonieren** oder auf ein größeres **Stück Tafelstoff schreiben** und diese auf das Glas kleben.

In dem Buch "**Backmischungen im Glas**" finden Sie viele tolle Inspirationen für süße und pikante Backmischungen im Glas.

Must Have



VBS Glasflaschen "Milk", 3er-Set

Füllmenge: 350 ml
Inhalt: 3 Stück
Durchmesser (außen): 6 cm
Höhe: 20 cm
Material: Glas

9,30 CHF

Artikeldetails

Anzahl: − 1 +

In den Warenkorb



VBS Vorratsgläser "Mini", 2 Stück

Füllmenge: 250 ml
Inhalt: 2 Stück
Durchmesser (außen): 6.5 cm
Höhe: 12 cm
Material: Klarglas

6,20 CHF

Artikeldetails

Anzahl: - 1 +

In den Warenkorb

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
686303	VBS Glasflaschen "Milk", 3er-Set	1
686280	VBS Vorratsgläser "Mini", 2 Stück	1
860123-01	Kraftpapier-BlockDIN A4	1
418577-03	VBS Baumwollkordel, 100 mBraun/Weiß	1
418447	VBS Häkelband "Creme", 20 mm, 10 m	1
692083	Miniaturen Küchenutensilien, 8-tlg.	1