

CHRISTINE EGGER

Weihnachten IM GLAS

Mit
Geschenk-
ideen

Schnelle Rezepte



FÜR KUCHEN
& DESSERTS

Pichler



Geschenk- idee

1 Glas à 1 Liter
bzw. für 26 Cookies
mit ca. 5 cm Ø

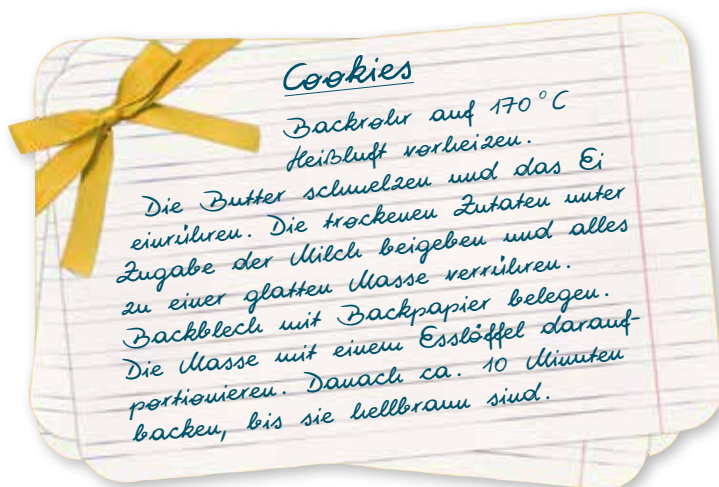
ZUTATEN

250 g brauner Zucker
190 g Mehl
150 g Haferflocken
125 g Rosinen
1 Pr. Salz

125 g Butter,
zimmerwarm
1 Ei
30 ml Milch

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in das Glas füllen. Das Rezept auf ein Kärtchen schreiben und dazubinden.



Tipp

Die Rosinen können ohne Weiteres gegen Schokostücke jeglicher „Farbe“, Nussstücke oder Gojibeeren ausgetauscht werden. Sollten die Cookies nicht verschenkt werden, zuerst die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, danach das Ei mit der Milch einrühren. Und zum Schluss alle anderen Zutaten dazugeben.

Geschenk-
idee

HASELNUSSMUFFINS

Herzlich willkommen!

1 „Rex“-Flasche 100

ZUTATEN

Für 12 große Muffin-
formen oder 1 Muffinblech

400 g Mehl

250 g Puderzucker

50 g gebrannte Haselnüs-
se, gehackt

1 KL Backpulver

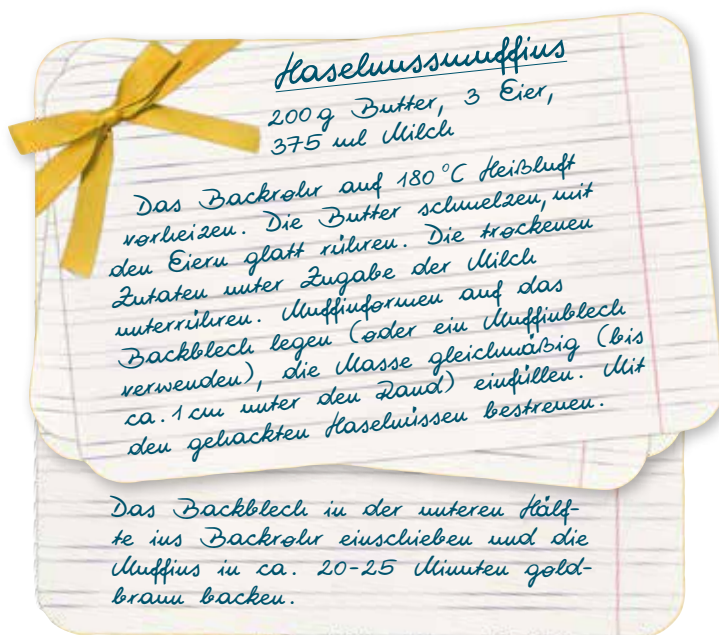
50 g Haselnüsse, gehackt,
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten – außer den Haselnüssen zum Bestreuen – in die Flasche füllen. Die Deko-Haselnüsse am besten in einem kleinen Cellophanbeutel an die Flasche binden.

Das Rezept auf ein Kärtchen schreiben und gleich dazuhängen.

Es lautet:



Tipp

Ich fülle die Muffinmasse am liebsten mit einem Dressiersack ab. Das geht unheimlich schnell und die Formen bleiben rundherum sauber. Verwendet man Papierkapseln, empfehle ich, sie doppelt zu nehmen, damit der Teig nicht auseinanderläuft.