

# Mit Liebe selbstgemacht

## Backmischung zum Verschenken

Idee: als Gefäße eignen sich auch ausgewaschene Konservengläser oder Flaschen



### So geht's (Für ein Glas à 580 ml)

1. 150 g Alnatura Dinkelmehl Type 630, ½ TL Alnatura Backpulver und 1 Prise Alnatura Meersalz mischen.
2. 100 g Alnatura Vollrohrzucker bereitstellen.
3. 25 g Alnatura Cranberrys, 50 g Alnatura Walnusskerne und 75 g Alnatura Chocolat 64 % grob hacken.
4. Die Mehlmischung und einzelnen Zutaten nacheinander in ein sauberes und trockenes Einmachglas schichten. Dabei die Schichten jeweils leicht festdrücken.
5. Das Glas nach Herzenslust verzieren, bemalen, beschriften und die Anleitung nicht vergessen.

Meine Lieblingsplättchen für dich

Für dich: Mit Liebe gefüllt

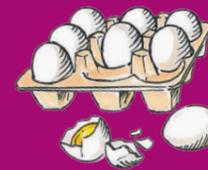


### Backmischung für Cranberry-Schoko-Cookies

Du brauchst noch:  
75 g weiche Alnatura Butter, 25 g Alnatura Cashewmus und 1 Alnatura Ei (Gr. M)

So einfach geht's:

- ♥ Ofen auf 200 °C vorheizen.
- ♥ Die Backmischung mit Butter, Cashewmus und dem Ei zu einem glatten Teig kneten.
- ♥ Ca. 15 Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und etwas flachdrücken.
- ♥ Cookies 12-13 Min. goldbraun backen, abkühlen lassen und genießen.



Ausschneiden und mitverschenken