

BACKMISCHUNG IM GLAS

Leckere Muffins

Backmischung für

1 WECK-Saftflasche 530 ml:

150 g Weizenmehl (Type 405)

½ TL Natron

1 TL Backpulver

90 g brauner Zucker

50 g zarte Haferflocken

50 g Haselnüsse, fein gemahlen

Einfüllen: Weizenmehl mit Natron und Backpulver mischen, in die Flasche geben. Der Reihe nach Zucker, Haferflocken und Haselnüsse einfüllen, mit einem Kochlöffel andrücken. Flasche verschließen und verzieren. Zubereitungsanleitung ausdrucken und auf jede Flasche hängen.



MATERIAL

Saftflasche
530 ml - WECK



TIPP: Dichtung (Art. Nr. 501717) und Klammern (Art. Nr. 501719) mitbestellen.

Fassungsvermögen: ca. 530 ml
Größe: Ø ca. 6,7–7,5 cm
Höhe ohne Deckel: ca. 18,4 cm

502023 6 Stk./Pkg. 10,49

Einkochringe - WECK

Größe: Ø ca. 6,7 cm
Stärke: ca. 1 mm



501717 10 Stk./Pkg. 0,84

Einweck Klammern - WECK

Für alle WECK Einmachgläser geeignet, es werden 2 Stk. pro Glas benötigt.



501719 12 Stk./Pkg. 1,89

Tag Maker Elementar - FISKARS

Schild stanzen, Ösenloch stanzen, Öse setzen. Nur ein Hebel bedient Stanzer und Ösen-setzer. Inkl. 20 Silberösen. Für Papier und Karton bis 210 g/m² geeignet.



Motivgröße: ca. 5x7,5 cm

401896 per Stk. 29,95

Ersatzösen für Tag Maker Elementar - FISKARS



401897 50 Stk./Pkg. 2,50

Muffins mit Marmeladenfüllung

Zubereitung:

1 Ei und 50 ml Öl verrühren.

150 g Joghurt und die Backmischung unterrühren. Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Muffinblech mit Backförmchen auslegen und die Hälfte des Teigs in die Vertiefungen füllen. Jeweils 1TL Marmelade einfüllen, den restlichen Teig darauf verteilen und bei 180 °C 20 Min. backen.

Muffins mit Marmeladenfüllung

Zubereitung:

1 Ei und 50 ml Öl verrühren.

150 g Joghurt und die Backmischung unterrühren. Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Muffinblech mit Backförmchen auslegen und die Hälfte des Teigs in die Vertiefungen füllen. Jeweils 1TL Marmelade einfüllen, den restlichen Teig darauf verteilen und bei 180 °C 20 Min. backen.