

# Anleitung: Backmischungen im Glas mit Rezept für bunte Cookies

Instructies Nee. 1236

Moeilijkheidsgraad: Beginners 🍴🍴🍴🍴

**Bakmixen in glazen potten** zijn erg **trendy!** In dit **receptidee** leggen we uit hoe je zelf in een mum van tijd een van deze zoete verleidingen kunt maken en bereiden.



## En zo makkelijk is het:

Het bakmengsel in de pot is **gemaakt** voor het heerlijke recept voor kleurrijke **koekjes**  
Voor de koekjes (10**stuks**) heb je de volgende ingrediënten nodig

120 g bloem

1/2 theelepel bakpoeder

1/2 theelepel zout

1/4 theelepel natriumbicarbonaat

55 g suiker  
75 g bruine suiker  
80 g kleurrijke chocoladelinzen  
60 g zachte boter  
1 middelgroot ei, geklopt

**Tip:** U kunt het recept dan op een decoratief etiket **of op een** etiket op **de** fles / het glas met de bakmix bevestigen. Het is een leuk idee, vooral als je je **bakmix** wilt **weggeven**.

### **Vorbereiding**

Meng de **bloem** met **bakpoeder**, **soda** en **zout** en **vul** de fles (bijv. **VBS glazen fles "Milk", 350 ml**). Leg de bruine **suiker** en vervolgens de witte **suiker** eroverheen en **druk** elke **laag goed aan**. **Vul** de fles met de **gekleurde chocoladelinzen**, sluit hem en **versier** hem naar wens !

Hiervoor kunt u **Kraftpapier** Gebruik **fotopapier**, **fotokarton**, **kantpapier** en diverse **stempels**, **decoratieve linten** en knopen **en** miniatuur keukengerei. **Hangers met een** recept of bijvoorbeeld een leuk gezegde kunnen met decoratieve **Koordenaar de** fles of het glas worden bevestigd.

### **Bakken**

Verwarm de oven voor op **180 °C boven- en onderwarmte**

**Klop** de zachte **boter op tot hij pluizig is** en **roer het ei er goed door**. Bewaar wat chocoladelinzen voor de decoratie, voeg de rest van de inhoud van de fles toe aan de kom en kneed deze tot een deeg

**Vorm** ongeveer 10 **ballen** met een lepel. Leg ze op de met bakpapier bedekte bakplaat en **druk ze lichtjes plat**.

**Druk** de overgebleven **chocoladelinzen in het deeg en bak** de koekjes in ongeveer 15 **minuten**. Laat de koekjes na het bakken afkoelen - klaar!

We wensen u bon appétit!

Moet hebben

VBS Glazen flessen "Melk", set van 3

● **5,99 €**

[Details](#)

Aantal:

In  
winkelwagen 

VBS Opslagpotjes "Mini", 2 stuks

● **3,99 €**

[Details](#)

Aantal:

In  
winkelwagen 

## Nieuwe instructies

Elke week rechtstreeks in je inbox

nu registreren >

### Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
860123-02	Kraftpapier-BlokkerenDIN A5	1
708395	Ontwerp fotokarton "Basis"	1
860123-01	Kraftpapier-BlokkerenDIN A4	1
418577-01	VBS Katoenen koord, 100 mRood/Wit	1
692083	Miniaturen keukengereedschap, 8 st.	1