Anleitung: Backmischungen im Glas

Instructies Nee. 1302

Moeilijkheidsgraad: Beginners

Bakmixen in glazen potten zijn de nieuwste trend in de creatieve keuken. Neem een **eenvoudig recept** voor muffins **, koekjes,** zelfgemaakte mueslirepen **of brownies , een** decoratieve **fles of pot en** wat decoratiemateriaal **-** en je hebt een heerlijk cadeau-idee of een mooie decoratie voor je keukenplank. Hoe u gemakkelijk zelf een bakmix in een potje kunt maken, vertellen we u hier.



En zo makkelijk is het:

Gelaagdheid van de ingrediënten

1. Selecteer een **recept**. Voor een optimaal effect is het belangrijk dat de ingrediënten zo kleurrijk mogelijk **zijn**. Bruine suiker, verschillende soorten chocolade, Cacao, gedroogd fruit, noten, kleurrijke kruimels, snoepjes, etc. zijn hiervoor het meest geschikt

2. Vervolgens heeft u een geschikte conserveringspot of een langwerpige glazen pot nodig **voor de droge** ingrediënten van uw recept (bijv. VBS Glazen flessen "Melk" of VBS Opslagpotjes "Mini"). De container moet goed worden gewassen **en gedroogd**. Let ook op de hoeveelheden - **de glazen moeten tot aan de rand worden gevuld,** anders verschuiven de afzonderlijke lagen. Als het glas te groot is, kunnen ze iets royaler zijn met hagelslag, raspen of Chocolade . Zo kunt u de proporties van uw recept behouden.

3. Nu is het belangrijk dat de **ingrediënten decoratief gelaagd zijn** . Zorg ervoor dat de kleuren van de direct gelaagde ingrediënten verschillend zijn voor een beter visueel effect. Als je grote hoeveelheden ingrediënten in één kleur hebt (bijv. meel) kun je ze weer verdelen en verdelen over de gekleurde lagen van andere ingrediënten. Als er kleine hoeveelheden zout, soda of bakpoeder in uw recept zitten, kunt u deze met de bloem mengen.

Lichte en zachte ingrediënten in het recept, zoals meel of cacaopoeder, moeten zoveel mogelijk aan de **onderkant** worden verdeeld tijdens de gelaagdheid, terwijl zware **en harde ingrediënten** meer **geschikt zijn** voor de bovenste **lagen**. Elke laag moet zo goed mogelijk worden ingedrukt (bijvoorbeeld met een latte macchiato lepel of de stamper van een vijzel).

4. Tussendoor moeten de wanden van de glazen steeds weer met een doekje worden afgeveegd. Zelfs als bloem en cacaopoeder met behulp van een trechter worden ingeschonken, zullen de resten ervan aan de wanden van de glazen blijven plakken en in verdere lagen onaantrekkelijk worden.

Versier

Sluit nu het glas en versier het. U kunt de trendmaterialen kurk en **Kraftpapier** evenals **decoratieve geschenkkaartjes,** decoratieve linten **en postzegels** .

5. Met behulp van een **motiefstanser** kunt u **decoratieve labels uit** de kurkspaties **stansen**, die u vervolgens kunt versieren met bijpassende stempels (bijv. Clear Stamp Set "Bon Appétit"). U kunt de labels op de bril plakken of een **Katoenen koord** ..en bevestig het. U kunt een speciaal effect bereiken als u eerst een stuk toepast **Schoolbord stof** op de fles. Het ringen van de randen van de boordstof - dit geeft je een **mooie Zwart-witte look**.

6. U kunt de kurklabels ook **gebruiken** als **tags** en ze op Katoenen koord bevestigen. Knoop dan de Katoenen koord rond het glas of rond de flessenhals. U kunt de etiketten ook met **motiefgaten naar** keuze in de vorm van een cirkel of een hartje **ponsen** en versieren met decoratieve kralen **en** knopen **of** andere materialen. U kunt uw bakmixen een **bijzondere charme** geven door ze extra **te decoreren** met miniatuur **keukengerei**.

7. De langwerpige glazen kunnen aan beide zijden in de lengte worden afgedekt met het ruit- of **haaklint .** Bevestig het lint aan de bovenkant van de kurksluiting met wat lijm en **plak er** een van de **papier-maché cadeau-etiketten op**. Om de sluiting bovendien te versieren, kunt u een klein cirkeltje uit de kurk knippen en met een stempel naar keuze (bijv. "Made with love" of "For you") stempelen.

Tip: Schrijf het **recept op een klein etiket** en zet het op het glas met een-Koord decoratie. U kunt hiervoor grotere geschenklabels gebruiken of u kunt uw eigen labels gebruiken, bijvoorbeeld van Kraftpapier stompen of knippen. Je kunt de naam van het recept ook op **een stuk stof sjabloneren of** op een groter stuk **Schoolbord stof schrijven en op het** glas plakken

In het boek **"Baking Mixturesin Glass" vindt** u vele grote inspiraties voor zoete en hartige bakmixen in een glas.

Moet hebben



VBS Glazen flessen "Melk", set van 3

Vulvolume: 350 ml
Inhoud: 3 stukken
Diameter (buiten): 6 cm
Hoogte: 20 cm
Materiaal: Glas

5,99 €

Details

Aantal: − 1 + In winkelwagen



VBS Opslagpotjes "Mini", 2 stuks

Vulvolume: 250 ml
Inhoud: 2 stukken
Diameter (buiten): 6.5 cm
Hoogte: 12 cm
Materiaal: Helder glas

3,99 €

Details

Aantal: − 1 + In winkelwagen

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
686303	VBS Glazen flessen "Melk", set van 3	1
686280	VBS Opslagpotjes "Mini", 2 stuks	1
860123-01	Kraftpapier-BlokkerenDIN A4	1
418577-03	VBS Katoenen koord, 100 mBruin/Wit	1
418447	VBS Haaklint "Cream", 20 mm, 10 m	1
692083	Miniaturen keukengereedschap, 8 st.	1