



Cookie-Walnuss-Mix im Geschenkglas



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 190 kcal/ 800 kJ	Fett: 8,5 g
Eiweiß: 3,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g
Kohlenhydrate: 25 g	ungesättigte Fettsäuren: 5 g

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in der aufgelisteten Reihenfolge in ein großes Glas (ca. 1,5 l) schichten. Auf einer Geschenkkarte die zusätzlich benötigten Zutaten und die Rezeptanweisung notieren:

1. In einer großen Rührschüssel weiche Butter und braunen Zucker mit einem elektrischen Mixer schaumig schlagen. Vanille unterrühren. Ananas gut abtropfen lassen und einrühren.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Milchpulver, Backpulver, Zimt, Salz, Haferflocken, Cranberries und Walnüsse aus dem Glas vermischen. Die trockenen Zutaten unter die Ananasmischung rühren, bis sie gut vermischt sind.
3. Mit Löffeln auf ein gefettetes Backblech geben. Im Backofen bei 180 ° Celsius 12 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten für 24 Portionen :

Trockene Zutaten für das Glas

- 175 g Mehl
- 60 g Magermilchpulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Salz
- 130 g Haferflocken
- 220 g getrocknete Cranberries
- 130 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 1 großes Glas mit Deckel (1,5 l)

Zusätzliche Zutaten, aufgelistet auf einer Karte

- 120 g Butter
- 180 g brauner Zucker
- 1/2 TL Vanille
- 200 g zerkleinerte Ananas (Konserven)
- 1 Geschenkglas mit der Cookie-Mischung