

BACKMISCHUNG FÜR RATZ-FATZ-KUCHENWÜRFEL

Haltbarkeit: ein paar Monate an einem dunklen, kühlen Ort

Für: faule Schleckermäuler und Kuchenliebhaber, die gerne auch mal selber backen – wenn's schnell geht, oder für den eigenen Vorratsschrank

Mit dieser selbst zusammengestellten Backmischung bringt man sogar die faulsten Backmuffel zum Kuchenbacken. Die Zutaten müssen einfach nur in ein dekoratives Glas eingeschichtet werden. Fertig!

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Ergibt: ein ½-l-Glas

125 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise feines Meersalz

2 EL Kakao

50 g gehackte Haselnüsse

40 g Kokosraspel oder gemahlene Nüsse (z. B. Haselnüsse)

125–150 g weißer Zucker oder

dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)

Einmachglas

1. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen, in das Glas füllen. Dann nach und nach die anderen Zutaten einfüllen. Dabei das Glas vor jeder neuen Zutatenschicht immer wieder auf den Tisch stoßen, damit die einzelnen Schichten schön dicht gepackt sind. Die Menge der letzten Schicht (Zucker) dem verbleibenden Volumen anpassen.
2. Das Glas sollte möglichst randvoll gefüllt werden, nur dann bleibt das Schichtmuster auch tadellos erhalten, wenn das Glas transportiert wird (oder versehentlich mal auf den Kopf gestellt wird). Das Glas gut verschließen und bis zum Verschenken an einen kühlen, dunklen Ort stellen.

Verpackung & Deko

Nun noch der Kuchenmischung eine Rezeptkarte anhängen, die folgende Anleitung enthält:

Ich bin eine Ratz-Fatz-Backmischung, mit viel Liebe zusammengestellt und nur für Dich!

Folgende Zutaten MUSST Du mir noch zugeben:

125 g geschmolzene, leicht abgekühlte Butter und 2 Eier (L)

Folgende Extras KANNST Du mir noch zugeben:

1 zerdrückte, kleine, sehr reife Banane ODER 2 EL Nussnugatcreme ODER 2 EL Erdnussbutter

So werde ich zu einem leckeren Kuchen:

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Brownie-Backform (etwa 20 x 20 cm, ersatzweise eine 28-cm-Springform) mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter in eine große Schüssel (oder in eine Küchenmaschine) geben. Oberste Zuckerschicht mit einem Löffel aus dem Glas nehmen, zufügen. Mit den Quirlen des Handrührgräts (oder der Küchenmaschine) gute 3 Minuten aufschlagen. Die Eier nacheinander zugeben, kurz aufschlagen.

3. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt eines der Extras unterzumischen, ansonsten einfach den gesamte restlichen Glasinhalt in die Schüssel leeren und gerade so lange unter die Butter-Eier-Masse rühren, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Form in den Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) schieben und den Kuchen 25–35 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Kuchen fertig.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, in Würfel teilen.

Viel Spaß beim Backen!