

Anna Selbach

# Bachmischungen im Glas

Über 25 süße und  
herzhafte Rezepte

*h.f.*ullmann

# Inhalt

|  |     |
|--|-----|
| Vorwort  | 6   |
| Wissenswertes  | 8   |
| Geschenke zu Geburtstagen                              | 12  |
| Dekoideen  | 40  |
| Geschenke für Familienfeste (Happy Days)               | 42  |
| Dekoideen  | 70  |
| Geschenke zu Ostern, für Frühlings-<br>und Sommerfeste | 72  |
| Dekoideen  | 96  |
| Geschenke zu Weihnachten                               | 98  |
| Dekoideen  | 126 |
| Rezeptregister   | 127 |

# Vorwort

## Hallo, ich bin Anna!

Ich liebe kreative und persönliche Geschenke! Insbesondere Backmischungen im Glas haben es mir angetan. Seit meiner ersten selbst kreierten Mischung im Jahr 2013 haben mich diese kleinen, hübschen Geschenke einfach nicht mehr losgelassen. Seitdem habe ich zahlreiche Backmischungen an meine Familie und Freunde verschenkt.

Über die letzten Jahre entstanden viele Ideen und Rezepte, die ich überglücklich in meinem Blog und in meinen Büchern mit Gleichgesinnten teile. Nach unzähligen Leserkommentaren und E-Mails habe ich mich dazu entschlossen, die besten Backmischungen nochmals zu optimieren und in einem Buch für dich zusammenzustellen. Du hältst es gerade in den Händen. Ich hoffe, dich werden diese individuellen, dekorativen Geschenke ebenso begeistern wie mich!

In diesem Buch findest du 27 verschiedene Rezepte für Backmischungen und herzhaftes Zutatenmixe im Glas sowie Anleitungen für liebevolle Dekos. Die Kapitel sind nach Anlässen gegliedert, damit du für jede Gelegenheit die passende Mischung findest.

Zusätzlich gibt es Backanleitungen und Etiketten für die Gläser zum kostenfreien Herunterladen. Diese kannst du auch auf den Fotos im Buch sehen. Einfach ausdrucken, ausschneiden und zusammen mit den Mischungen verschenken. Deine Backmischungen sehen so noch viel schöner aus! Alle Materialien findest du auf der Webseite zum Buch:

[www.joinmygift.com/buch](http://www.joinmygift.com/buch)

Falls du, genau wie ich, nicht genug von Backmischungen im Glas bekommen kannst, dann schau doch mal auf meinem Blog unter [www.joinmygift.com/blog](http://www.joinmygift.com/blog) vorbei und sag: „Hallo!“. Ich freue mich auf dich!

Willkommen in der Community „Backmischungen im Glas“ und viel Spaß beim Zaubern deines ganz persönlichen Geschenks!

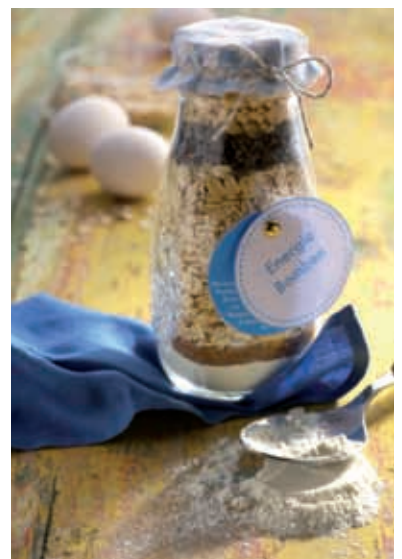
Deine Anna



# Wissenswertes

## Kleines Glas-ABC

Für das Herstellen der Backmischungen und Zutatenmische im Glas eignen sich alle Arten von Gläsern. Du kannst leere Gläser recyceln, oder Einmachgläser in unterschiedlichen Formen und Größen kaufen. Wichtig ist immer, bei der Wahl des Glases darauf zu achten, dass die Glasgröße genau der Menge des Inhalts entspricht. Denn: Das Glas muss bis zum Rand mit den Zutaten gefüllt sein, damit die Schichten nicht verrutschen können. In jedem Rezept findest du daher eine Angabe zur Glasgröße und auch einen Hinweis, welches Glas ich verwendet habe. So kannst du die Mischung eins zu eins nachmachen und es kann nichts schiefgehen. Wenn du Gläser recycelst, solltest du beachten, dass die Hersteller als „Füllmenge“ die Menge des Inhalts (also z. B. Gurken oder Marmelade) auf dem Etikett angeben. Der Freiraum zwischen Deckel und Produkt wird dabei nicht mit eingerechnet. Eventuell musst du daher das Rezept für die Backmischung oder den Zutatenmix etwas abwandeln, damit das Glas randvoll gefüllt ist. Vor dem Herstellen der Mischungen solltest du die Gläser und Deckel gründlich abspülen und abkochen. Auch Küchengeräte wie Löffel, Schüsseln usw. müssen ganz sauber sein, um Verunreinigung und Schimmelbildung vorzubeugen. Manche Gläser haben einen Hohlraum im Deckel, was ein vollständiges Befüllen unmöglich macht. Mit einem kleinen Trick kannst du sie dennoch verwenden: Lege einfach etwas Frischhaltefolie zwischen den Deckel und die letzte Schicht, bevor du das Glas verschließt.





Konditorium

Bäckmischung für Konditorien

# Kirschkuchen Mischung

## Für 1 Glas à 500 ml

200 g Weizenmehl  
[Type 405]  
1 Pck. Backpulver  
2 Pck. Vanillezucker  
100 g brauner Zucker  
etwa 80 g Zartbitter-  
Schokoladenraspel  
1 Glas mit Deckel à  
500 ml [z. B. WECK  
Sturzglas]

## Der Beschenkte fügt noch hinzu

170 g weiche Butter  
[oder Margarine] plus  
etwas für die Form  
1 Glas Schattenmorellen  
3 Eier  
50 ml Milch  
Puderzucker zum  
Bestäuben

## Die Backmischung zubereiten

Für die Kirschkuchen-Backmischung mische das Mehl mit dem Backpulver und fülle die Hälfte davon als erste Schicht in das Glas. Damit sich das Volumen der Mehlschicht verringert, stoße das Glas mehrere Male auf die Arbeitsfläche.

Nun verteile den Vanillezucker ringsherum am Rand des Glases. Als Nächstes gib den braunen Zucker hinzu. Stoße das Glas wieder mehrere Male auf die Arbeitsfläche, damit sich die Zuckerschicht verdichtet.

Als nächste Schicht gib das restliche Mehl hinein und stoße das Glas abermals einige Male auf die Arbeitsfläche.

Für die letzte Schicht fülle so viele Schokoladenraspel in das Glas, bis es randvoll ist.

Verschließe das Glas gut und bewahre es bis zum Verschenken an einem kühlen und dunklen Ort auf. Eine genaue Anleitung für die Dekoration des Glases findest du auf Seite 40.





# Kirschkuchen Zubereitung

## Für 1 Kuchen (Ø 26 cm) benötigt der Beschenke

170 g weiche Butter  
(oder Margarine) plus  
etwas für die Form  
1 Glas Schattenmorellen  
3 Eier  
50 ml Milch  
1 Backmischung für  
Kirschkuchen  
Puderzucker zum  
Bestäuben

## Mit der Mischung backen

Heize den Backofen auf 160 °C (Umluft) vor und fette eine runde Springform aus.

Lasse die Schattenmorellen gut abtropfen.

Rühre die weiche Butter schaumig. Dann gib nacheinander die Eier hinzu und schlage jedes auf höchster Stufe etwa 1 Minute unter. Als Nächstes rühre die Milch unter.

Füge nun die Backmischung hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig. Fülle den Teig in die vorbereitete Springform und verteile die Kirschen auf dem Teig.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten.

Der Kuchen ist fertig, wenn beim Stäbchentest kein Teig mehr an einem Holz- oder Metallspießchen kleben bleibt. Lasse den Kuchen gut abkühlen und bestäube ihn vor dem Servieren mit Puderzucker.



## Dekoideen

### Für diese Dekoidee benötigst du

Motivpappe  
Transparentpapier  
Schleifenband  
Lochzange  
Nietenzange und Niete  
Schere  
Etiketten-PDF

### Buchstabensuppe [Seite 58]

Schneide aus der Motivpappe ein Rechteck mit den Maßen 9 x 4 cm aus. Als Nächstes beschrifte das Transparentpapier mit dem Namen der Mischung oder bedrucke es mit der Vorlage, die du auf der Webseite zum Buch unter [www.joinmygift.com/buch](http://www.joinmygift.com/buch) findest. Schneide rings um den Namen ebenfalls ein Rechteck mit den Maßen 9 x 2,5 cm aus. Lege beide Rechtecke mittig aufeinander.

Stanze nun mit der Lochzange ein Loch mittig in die oberen Enden der Rechtecke und drücke mit der Nietenzange die Niete hindurch. Dann befestige das Etikett mit etwas Schleifenband am Glas.

# Rezeptregister



- Amaretto-Torte  
Mischung 12  
Zubereitung 14
- Apfelmus-Muffins  
Mischung 110  
Zubereitung 113
- Buchstabensuppe  
Mischung 58  
Zubereitung 60
- Bulgur-Bällchen  
Mischung 92  
Zubereitung 95
- Cashew-Brownies  
Mischung 20  
Zubereitung 23
- Chocolate Chip  
Pancakes  
Mischung 32  
Zubereitung 34
- Ciabatta, italienisches  
Mischung 77  
Zubereitung 79
- Cookies, bunte  
Mischung 89  
Zubereitung 91
- Cranberry-Müsliriegel  
Mischung 46  
Zubereitung 48
- Energie-Bomben  
Mischung 85  
Zubereitung 86
- Haselnussplätzchen  
Mischung 28  
Zubereitung 31
- Herzchen-Nudelpfanne  
Mischung 51  
Zubereitung 53
- Ingwerplätzchen  
Mischung 103  
Zubereitung 105
- Kaiserschmarrn  
Mischung 98  
Zubereitung 100
- Kirschkuchen  
Mischung 37  
Zubereitung 39
- Knusper-Muffins  
Mischung 80  
Zubereitung 82
- Kokos-Muffins  
Mischung 66  
Zubereitung 69
- Lebkuchen, weiche  
Mischung 106  
Zubereitung 109
- Marmorkuchen  
Mischung 123  
Zubereitung 125
- Marshmallow-Muffins  
Mischung 63  
Zubereitung 64
- Nuss-Zimt-Waffeln  
Mischung 118  
Zubereitung 120
- Rosinenstuten  
Mischung 73  
Zubereitung 74
- Sahnelikör-Kuchen  
Mischung 43  
Zubereitung 44
- Scones, fruchtige  
Mischung 54  
Zubereitung 57
- Thai-Linsensuppe  
Mischung 17  
Zubereitung 18
- Vitalbrot  
Mischung 25  
Zubereitung 26
- X-mas-Risotto  
Mischung 115  
Zubereitung 116

© h.f.ullmann publishing GmbH

Texte und Rezepte: Anna Selbach

Fotos: Dorothee Gödert, außer S. 7: Julia Holland

Redaktion und Lektorat: Claudia Boss-Teichmann

Gestaltung, Bildredaktion und Satz: Christine Paxmann text • konzept • grafik,  
München

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Germany, 2016

ISBN 978-3-8480-1093-6

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

[www.ullmannmedien.com](http://www.ullmannmedien.com)

[info@ullmannmedien.com](mailto:info@ullmannmedien.com)

[facebook.com/ullmannmedien](https://facebook.com/ullmannmedien)

[twitter.com/ullmannmedien](https://twitter.com/ullmannmedien)





Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.ullmannmedien.com](http://www.ullmannmedien.com).