

Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkanhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkanhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

Viel Spaß beim Verschenken!

Cranberry-Cookies

Herstellungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten für ein Glas (ca. 500 ml)

1 Bio-Orange, 40 g weiße Schokolade, 50 g Walnusskerne, 40 g getrocknete Cranberries, 125 g Weizenmehl Type 405, 1 Prise Salz, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker

Zugabe in zwei Extrabeuteln: 100 g weiße Kuvertüre, 40 g Cranberries

Herstellung

1. Schale der Orange fein abreiben, auslegen und trocknen lassen. Schokolade, Nusskerne und 40 g Cranberries getrennt grob hacken.
2. Mehl, Prise Salz und Backpulver als erstes ins Glas füllen. Dann gehackte Nusskerne, Zucker mit Orangenschale und zuletzt gehackte Cranberries sowie Schokolade übereinander schichten. Glas fest verschließen.
3. 100 g weiße Kuvertüre und 40 g Cranberries in zwei Tütchen geben, mit Backanleitung am Glas befestigen und dekorieren.



tegut...

gute Lebensmittel

Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkanhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkanhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

Viel Spaß beim Verschenken!

Cranberry-Cookies

Herstellungszeit: ca. 15 Min.

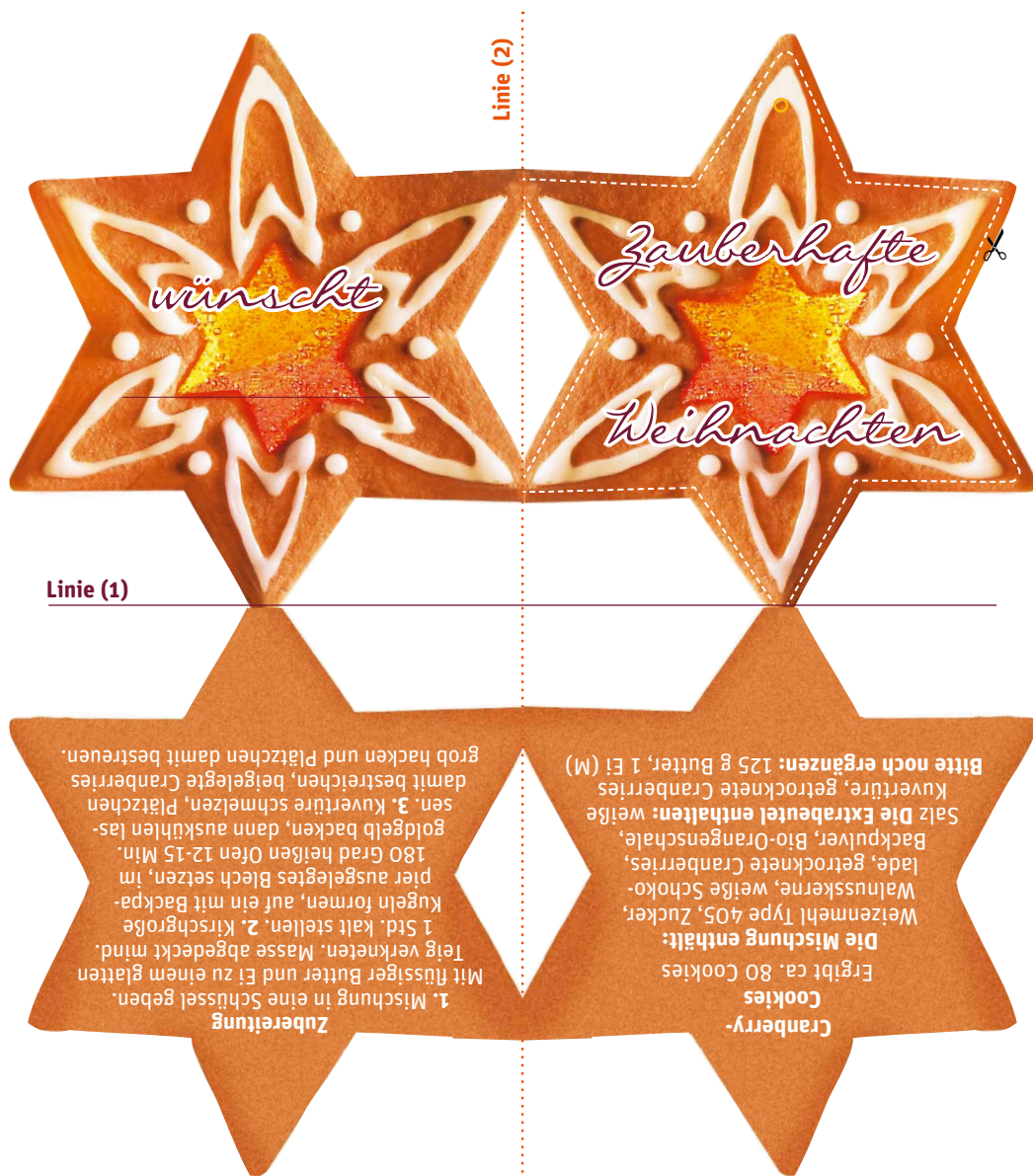
Zutaten für ein Glas (ca. 500 ml)

1 Bio-Orange, 40 g weiße Schokolade, 50 g Walnusskerne, 40 g getrocknete Cranberries, 125 g Weizenmehl Type 405, 1 Prise Salz, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker

Zugabe in zwei Extrabeuteln: 100 g weiße Kuvertüre, 40 g Cranberries

Herstellung

1. Schale der Orange fein abreiben, auslegen und trocknen lassen. Schokolade, Nusskerne und 40 g Cranberries getrennt grob hacken.
2. Mehl, Prise Salz und Backpulver als erstes ins Glas füllen. Dann gehackte Nusskerne, Zucker mit Orangenschale und zuletzt gehackte Cranberries sowie Schokolade übereinander schichten. Glas fest verschließen.
3. 100 g weiße Kuvertüre und 40 g Cranberries in zwei Tütchen geben, mit Backanleitung am Glas befestigen und dekorieren.



tegut...

gute Lebensmittel

Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkanhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkanhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

Viel Spaß beim Verschenken!

Cranberry-Cookies

Herstellungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten für ein Glas (ca. 500 ml)

1 Bio-Orange, 40 g weiße Schokolade, 50 g Walnusskerne, 40 g getrocknete Cranberries, 125 g Weizenmehl Type 405, 1 Prise Salz, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker

Zugabe in zwei Extrabeuteln: 100 g weiße Kuvertüre, 40 g Cranberries

Herstellung

1. Schale der Orange fein abreiben, auslegen und trocknen lassen. Schokolade, Nusskerne und 40 g Cranberries getrennt grob hacken.
2. Mehl, Prise Salz und Backpulver als erstes ins Glas füllen. Dann gehackte Nusskerne, Zucker mit Orangenschale und zuletzt gehackte Cranberries sowie Schokolade übereinander schichten. Glas fest verschließen.
3. 100 g weiße Kuvertüre und 40 g Cranberries in zwei Tütchen geben, mit Backanleitung am Glas befestigen und dekorieren.

Linie (1)

Linie (2)



tegut...

gute Lebensmittel