



ZUTATEN (1L Glas)

- 200 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Natron
- 100 g Zucker, unraffiniert
- 2 TL Ingwer, Pulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1/2 TL Muskatnuss, gemahlen
- 1/4 TL Nelke, gemahlen
- 125 g Haferflocken, glutenfrei
- 100 g weiße Schokoladenchips
- 100 g kandierter Ingwer, gehackt



ZUBEREITUNG

Die Zutaten in folgender Reihenfolge schichtweise in das Einmachglas füllen:

1. KOMEKO Kuchenglück gemischt mit Backpulver, Natron, Salz
2. unraffiniertes Zucker
3. Gewürzmischung
4. glutenfreie Haferflocken
5. weiße Schokoladenchips
6. kandierter Ingwer

Jede Schicht gut festdrücken, z. B. mit dem Boden eines schmalen Glases. Das Einmachglas gut verschließen.

Das folgende Rezept auf ein Etikett oder eine hübsche Karte schreiben, und mit dem Einmachglas verschenken.

Zusätzliche Zutaten:

(für ein Einmachglas Lebkuchen-Keksmischung)

110g weiche Butter, 100g Ahornsirup, 75g Honig, 1 Ei (M).

Zubereitung der Lebkuchenkekse:

1. Butter, Ahornsirup und Honig in einem großen Topf schmelzen lassen und gut verrühren.
2. 5 Minuten abkühlen lassen, dann den Inhalt des Glases in den Topf geben und verrühren.
3. 4 cm große Bällchen formen und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C Oben-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
5. Teigbällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken (ca. 4cm Abstand).
6. Für ca. 10 Minuten backen, bis die Oberfläche der Kekse aufplatzt.
7. Die Kekse 5 Minuten auf dem Blechen abkühlen lassen und dann auf ein Gitter legen.

