

GESCHENKKORB „TEA TIME“
ETIKETTEN
Freebie

Schwarzer Tee Indien
DARJEELING
Pussimbing

INGWERTEE
*mit Orange &
Zitronengras*

TEE

TEE

brauner
KANDIS

brauner
ZUCKER

Karamell
FUDGE

Bienen
HONIG

Brownies
Backmischung
BROWNIES
*mit 4 verquirlten Eiern und
120 g geschmolzener Butter
in eine Schüssel geben.*
Kurz verrühren.
*Teig in einer kleiner, gefette-
ten Backform bei 180 Grad
ca. 25 Minuten backen.*

**ZUTATEN FÜR
DIE BACKMISCHUNG:**

1 L Milchflasche

120 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver

120 g Backkakao

40 g gemahlene Mandeln

40 g gemahlene Mandeln

100 g brauner Zucker

100 g Zucker

100 g Schokodrops oder nach Platz

GIFT BASKET „TEA TIME“
LABELS
Freebie

black Tea India
DARJEELING
Pussimbing

GINGERTEA
*with orange &
lemongrass*

TEA

TEA

brown
ROCK CANDY

brown
SUGAR

Caramel
FUDGE

HONEY

BROWNIES
Backmischung
Place in a bowl with 4 eggs
and 120 g melted butter.
Mix briefly.
Bake the dough in a small,
greased baking pan at
180 degrees for about 25
minutes.

**INGREDIENTS FOR
FOR THE BAKING MIX:**

1 L milk bottle

120 grams of wheat flour

1 pinch of salt

1 teaspoon baking powder

120 grams of baking cocoa

40 grams ground almonds

40 grams of ground almonds

100 grams of brown sugar

100 grams of sugar

100 grams of chocolate drops or according to place