

Sollte man mal **zufällig** mal 2,5 g Hasch **finden**, **könnte** man folgendes damit machen (man muss aber nicht – ich rate davon ab, is bäää ;-)

Hasch-Kekse

Für 10 Kekse **(maximal 1 Keks pro Person)**

2,5g Hasch
50g Butter
1/2 Ei
50g Zucker
40g Mehl
1 TL Vanillezucker



Zubereitung:

1. Die Butter ca.1 Min. bei 900w in die Microwelle stellen.
2. Das Hasch zerbröseln und in die Butter einrühren bis es geschmolzen ist.
3. Die Hasch-Butter, Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig schlagen.
4. Das Mehl mit reinrühren.
5. 10 Cookies formen und aufs Backblech legen.
6. Bei 175c° ca 25 Min backen.
7. Kekse abkühlen lassen

Hasch-Brownies

Für 10 Personen **(maximal 1 Brownie pro Person)**

2,5g Hasch
50g Vollmilchschokolade
2 Eier
180g Zucker
50g Mehl
1 gestrichenen Löffel Backpulver
1/4 TL Salz



Zubereitung:

1. Hasch und Schokolade in eine Glasschüssel geben.
2. Die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen und rühren bis die Hasch und Schokolade eine glatte Masse sind. Danach vom Herd nehmen.
3. Die Eier schlagen und Butter, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz dazumischen.
4. Die Schokoladen-Hasch Masse runterrühren.
5. In eine Form geben.
6. Bei 150c° ca. 30 Min. backen.
7. Abkühlen lassen und in 10 Stücke schneiden.