

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



BACKEN MIT GLOBUS

und *Sally*



Kuchen im Glas

- eine super Geschenkidee



Zutaten

für 4 kleine Gläser
(220 ml Fassungsvermögen)

Schokoladenkuchen

80 g Butter
50 g Herenschokolade
50 g Zucker
2 Eier
60 g Mehl
30 g Backkakao
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz

¼ TL Vanilleextrakt
50 g backfeste
Schokoladendrops
50 g Rosinen
oder Cranberries
(in Rum oder
Saft gelegt)
¼ TL Kardamom

Bratapfelkuchen

150 g Butter
70 g brauner Zucker
1 Prise Salz
¼ TL Vanilleextrakt
150 g Mehl
½ TL Backpulver
2 Eier
1 TL Zimt
1 Prise Ingwer
2 EL Wasser mit Kohlensäure

Füllung

½ Apfel
1 TL Zitronensaft
50 g Walnüsse
50 g Marzipan
1 TL Zitronen-
schalenabrieb

 30 Min.  30 Min.

Ob als Weihnachtsgeschenk für die Liebsten oder als besondere Überraschung – der Kuchen im Glas ist einfach zubereitet. Die beiden Rezeptvarianten können natürlich individuell angepasst und abgewandelt werden.

Die Gummiringe der Gläser in kaltes Wasser einlegen und einweichen lassen.

1 Schokoladenkuchen

Die Butter zusammen mit der Herenschokolade in einem Topf schmelzen. In der Zwischenzeit den Zucker mit den Eiern in einer Schüssel verrühren. Die restlichen Zutaten zusammen mit der Butter-Schokoladenmasse zu der Eiermasse geben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und den Teig gleichmäßig in die Weckgläser füllen. Darauf achten, dass diese sauber sind.

Die Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30–40 Minuten backen. Auf jeden Fall eine Stäbchenprobe machen und die Gläser sofort nach dem Backen mit dem Gummiring und dem Deckel verschließen. Somit entsteht in dem Glas ein Vakuum, welches den Kuchen haltbar macht.

2 Bratapfelkuchen

Die Butter mit dem braunen Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt cremig rühren. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

3 Füllung

Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Die Walnüsse grob hacken, das Marzipan in kleine Stücke zupfen und alle Zutaten miteinander verrühren. Die Apfelfüllung unter den Teig heben und in die Gläser füllen. Die Bratapfelkuchen wie oben beschrieben backen.

Nach dem Abkühlen können die verschlossenen Gläser hübsch verpackt und verschenkt werden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

