



Türchen 8

Geschenketipp: Kuchen im Glas

Rezepte

Weihnachtlicher Kuchen im Glas (wie im Video)

Ca. 8-10 (Einmach-)gläser mit Deckel, je nach Größe mehr oder weniger

Zutaten Schokoladenkuchen:

250g weiche Butter
200g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
100g Löffelbiskuitkekse
250g Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwa 1 EL gemahlener Zimt, nach Geschmack
1 EL Backkakao
100g Schokoladenstreusel
250ml roter Traubensaft

Das Rezept entstand in Anlehnung an den Rotweinkuchen von Chefkoch, adaptiert nach meinen Vorlieben.

Zubereitung Schokoladenkuchen:

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen.
2. Währenddessen die Löffelbiskuits zu sehr feinen Krümeln mahlen.
3. In einer separaten Schüssel das Mehl zusammen mit dem Backpulver, dem Zimt, dem Backkakao, den Schokostreuseln und den gemahlenden Löffelbiskuits gut verrühren.
4. Die Mehlmischung langsam unter den Teig geben.
5. Den Traubensaft langsam nach und nach zugeben.



Zutaten Plätzchen:

250g Butter
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
500g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

So wird's gemacht:

Zubereitung Plätzchen:

1. Den Zucker zusammen mit dem Vanillezucker und der Butter schaumig schlagen.
2. Die Eier nacheinander dazugeben.
3. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver miteinander vermengen und nach und nach zum Teig geben.
4. Den Teig zuerst mit den Knethaken, anschließend mit den Händen gut verkneten.
5. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und ausstechen.

Zusammenfügen und Backen des Kuchens im Glas:

1. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die ausgestochenen, rohen Plätzchen mithilfe von etwas Fett (Butter oder neutrales Pflanzenöl) an der Innenseite des Glases befestigen.
3. Nun den Kuchenteig hineingeben. Auf die Füllhöhe achten, da der Kuchen beim Backen noch aufgeht und ansonsten ggf. übertritt. Ich empfehle eine etwa 3/4 Füllung.
4. Im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten (bei kleinen Gläsern; bei großen benötigt ihr etwa 35 Minuten) OHNE DECKEL backen.
5. Den Backofen ausschalten und die Gläser herausnehmen.
6. Zuschrauben (Achtung, mit Handschuhen! 😊 Extrem heiß!) und im noch warmen Ofen auskühlen lassen.
7. So zieht das Glas Vakuum und euer Kuchen im Glas hält sich für etwa 6 Monate.



Bratapfelkuchen im Glas (Alternative)

Zutaten für 12 Stück à 250 g

3 Eier

180 g Zucker

115 ml neutrales Öl

200 g Joghurt

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1/2 TL Spekulatiusgewürz

1 TL Zimt

60 g Rosinen

60 g gehackte Mandelkerne

60 g Marzipan

3 Apfel

1 EL Zitronensaft

Fett

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gummiringe der Gläser in Wasser einweichen, Gläser fetten (darauf achten, dass kein Fett an den Rand kommt) und mit etwas Mehl austreuen.
2. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Öl und Joghurt unterschlagen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Rosinen und gehackten Mandeln mischen und unterrühren. Marzipan ebenfalls unterrühren.
3. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Apfelwürfel unter den Teig heben.
4. Gläser zur Hälfte mit Teig befüllen und im heißen Ofen im unteren Drittel 35-40 Minuten backen.
5. Trockene und getupfte Gummiringe auf heiße Glasränder legen, Deckel auflegen und mit Klammern fest verschließen. So sind die ungeöffneten Gläser ca. 3 Monate haltbar.



Käsekuchen im Glas gebacken mit Blaubeeren (Alternative)

(für 6 Gläser ca. 350ml)

Für die Kuchen:

120g Butterkekse
40g Butter, geschmolzen
3 Eier (M)
100g Zucker
500g Magerquark
1 EL Zitronensaft
40g Speisestärke
1 TL Vanillepaste

Für das Blaubeertopping:

400g Blaubeeren
50g Zucker
1 EL Wasser

So wird's gemacht:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Gläser leicht einfetten und zur Seite stellen. Für die Böden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zu Bröseln zerstoßen. Mit der geschmolzenen Butter vermischen und dann gleichmäßig auf die Gläser verteilen und festdrücken.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50g des Zuckers steif schlagen und zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker hell und luftig aufschlagen. Den Magerquark, Zitronensaft, Stärke und die Vanillepaste dazugeben und alles glattrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und dann die Masse gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Im unteren Drittel des Ofens für 25 Minuten backen, dann den Ofen abschalten und die Gläser weitere 5 Minuten stehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
3. Für das Blaubeertopping die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Beeren zusammen mit dem Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis die Blaubeeren weich geworden sind und die Flüssigkeit im Topf etwas andickt ist. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann mit den restlichen Blaubeeren vermischen und auf die Gläser verteilen.