

KUCHEN IM GLAS / WEIHNACHTS GESCHENKIDEE / LAST MINUTE GESCHENK / DIY



Wenn du noch kein Weihnachtsgeschenk hast und deine Liebsten mit etwas Besonderen überraschen möchtest, dann bereite doch einfach Kuchen im Glas zu. Ich zeige dir 2 Rezeptvarianten, die du natürlich individuell anpassen und abwandeln kannst.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten

Lege die Gummiringe in kaltes Wasser ein und lasse sie einweichen.

SCHOKOLADENKUCHEN

Schmilz die Butter zusammen mit der Herenschokolade in einem Topf. Verrühre in der Zwischenzeit den Zucker mit den Eiern in einer Schüssel. Gib die restlichen Zutaten zusammen mit der Butter. Schokoladenmasse zu der Eiermasse und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig. Gib die Masse in einen Spritzbeutel und fülle den Teig gleichmäßig in die Weckgläser. Achte darauf, dass diese sauber und steril sind. Backe die Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 30-40 Minuten. Mach auf jeden Fall eine Stäbchenprobe. Verschließe die Gläser sofort nach dem backen mit dem Gummiring und dem Deckel. Somit entsteht in dem Glas ein Vakuum, welches den Kuchen haltbar macht.

BRATAPFELKUCHEN

Verrühre die Butter mit dem braunen Zucker, dem Salz und der Vanille cremig. Gib anschließend die restlichen Zutaten hinzu und verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.

FÜLLUNG

Schäle den Apfel, entkerne ihn und schneide ihn in kleine Würfel. Beträufele ihn mit etwas Zitronensaft, damit er nicht braun wird. Hacke die Walnüsse grob, zupfe das Marzipan in kleine Stücke und verrühre alle Zutaten miteinander. Verrühre die Apfelfüllung mit dem Teig, fülle den Teig in die Gläser und backe die Kuchen wie oben beschrieben.

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

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

SCHOKOLADENKUCHEN:

- 80 g** Butter
- 50 g** Herenschokolade
- 50 g** Zucker
- 2** Eier
- 60 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- ¼ TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Schokoladendrops (backfest)
- 50 g** Rosinen
- ¼ TL** Kardamom

BRATAPFELKUCHEN:

- 150 g** Butter
- 70 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 2** Eier
- 1 TL** Zimt
- 1 Pr.** Ingwer (frisch)
- 2 EL** Wasser (mit Kohlensäure)

FÜLLUNG:

- ½** Apfel

KUCHEN IM GLAS / WEIHNACHTS GESCHENKIDEE / LAST MINUTE
GESCHENK / DIY



- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Walnüsse
- 50 g** Marzipanrohmasse
(Salted Caramel)
- 1 TL** Zitrone (Abrieb)