

## Kuchen im Glas



*vegetarisch*

Kuchen im Glas sind eine nette Geschenkidee aus der Küche. Wir geben Euch Backtipps, Infos zur Haltbarkeit und ein gelingsicheres Rezept für Kuchen im Glas.

Unser Rezept ergibt einen saftigen **Aprikosenkuchen mit einem Hauch Rosmarin**. Ihr könnt aber auch jeden anderen beliebigen Rühr- oder Muffinteig als Kuchen im Glas backen.

### Zutaten für 6 Stück:

- 300 g Aprikosen
- 250 g Dinkel-Vollkornmehl
- 150 ml Buttermilch
- 1 TL Natron
- 125 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 50 Minuten

Zuerst verrührt ihr den (Vanille-)Zucker mit den Eiern und dem Sonnenblumenöl schaumig.

Dann siebt ihr das Dinkelmehl drüber, gebt das Natron zu und mixt den Kuchenteig mit der Buttermilch schaumig.

Schneidet die Aprikosen in kleine Stückchen und hackt den Rosmarin klein. Dann hebt ihr die Aprikosen und den Rosmarin unter den Kuchenteig, reibt die Zitronenschale drüber und rührt vorsichtig um.

Fettet eure sterilisierten Weckgläser ein, indem ihr etwas Öl in ihnen schwenkt und streut sie mit Paniermehl aus. Schließlich gebt ihr den Kuchenteig hinein, so dass die Gläser nur bis zur Hälfte gefüllt sind.

Nun backt ihr den Kuchen für eine gute halbe Stunde bei 180°C nicht (!) vorgeheizten Backofen. Mit Hilfe der Stäbchenprobe erkennt ihr, wann der Kuchen im Glas durchgebacken ist.

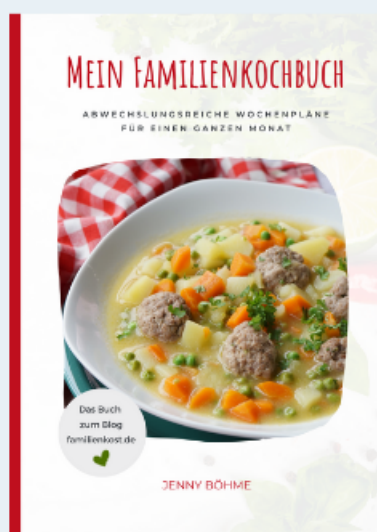
Nehmt den Kuchen heraus und legt sofort einen befeuchteten Gummiring auf jedes Glas. Dann legt ihr den Deckel drauf und fixiert ihn mit je 2 Klammern am Glas.

Nun müsst ihr den Kuchen nur noch im Glas abkühlen lassen und hübsch verpacken und fertig ist euer Geschenk aus der Küche.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Ob als Mitbringsel bei Besuchen, kleines Geburtstagsgeschenk oder einfach so für unterwegs – mit einem Kuchen im Glas liegt ihr immer richtig.

Es ist auch gar nicht schwer, einen Kuchen im Glas zu backen. Wir haben die wichtigsten **Backtipps für Kuchen im Glas** für euch zusammengestellt:

1. Das Glas für Euren Kuchen darf nach oben nicht verjüngt sein, so dass ihr ihn gut stürzen könnt. Ideal dafür geeignet sind die *Sturzgläser* der Firma Weck. Sie sind praktisch, hitzebeständig und sehen schön aus.
2. *Sterilisiert die Gläser und Gummiringe* vor dem Verwenden in kochendem Wasser um eine Keimbildung zu verhindern. Wenn die Gläser nicht richtig sauber sind, kann der Kuchen leicht schimmeln.
3. Vor dem Einfüllen des Teiges solltet ihr die *Gläser einfetten*, damit sich der Kuchen später leicht stürzen lässt. Das geht am besten, wenn ihr etwas Öl in das Glas gebt und dann umher schwenkt, bis alle Seiten gefettet sind. Anschließend könnt ihr noch ein paar Semmelbrösel hinein geben und nochmals durch Schwenken des Glases verteilen.
4. Füllt den *Teig nur bis zur Hälfte des Glases* ein, denn beim Backen geht der Kuchenteig meist sehr auf. Sollte nach dem Backen dennoch Kuchen über das Glas stehen, so schneidet ihr in einfach ab.
5. Für den Kuchen im Glas braucht ihr den *Backofen nicht vorheizen*. Gebt die Kuchengläser lieber gleich nach dem Anschalten hinein, so dass sich die Gläser langsam an die Hitze gewöhnen können. 6. Wie lange sind denn Kuchen im Glas *haltbar*? Wenn die Gläser ordentlich verschlossen sind, halten sich die Kuchen theoretisch ewig im Glas. Ihr Geschmack lässt jedoch deutlich nach. Deshalb geben wir für Kuchen im Glas mit Obst eine Haltbarkeit von 3 Wochen und für Rührkuchen im Glas eine Haltbarkeit von 8 Wochen an. Meist sind sie aber so lecker, dass sie gar nicht so lange stehen bleiben.