

Kuchen im Glas



vegetarisch

Zutaten für 6 Stück:

Für den Teig

- 300 g Aprikosen (frisch)
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 150 ml Buttermilch
- 1 TL Natron
- 125 g Rohrohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- Rosmarin (1 Zweig)

Für die Form

- 6 Weckgläser (à 200 ml)

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.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

