

Kuchen im Weckglas

Kategorien: Kuchen, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanillezucker
6		Eier
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
200	Gramm	Schokoraspel
6	Essl.	Weinbrand

Anleitung:

Aus allem einen Rührteig herstellen und diesen auf 4 Einmachgläser (Sturzgläser) für je einen halben Liter verteilen. Die Gläser wie beim Einkochen verschlossen (also mit Klammern) bei 175 Grad ca. 1 Std. auf der unteren Schiene backen. Im Glas soll sich der Kuchen einige Wochen halten.

Bei den Zutaten kann man auch etwas experimentieren. Der Kuchen schmeckt auch mit Nüssen, Rosinen, Walnüssen sicher gut. Den Weinbrand kann man zum Beispiel immer durch Orangensaft oder den Saft einer halben Zitrone ersetzen. Meine Freundin meinte: Ein Muss für eingefleischte Camper oder als nettes Mitbringsel, oder als Gutschein zum Verschenken oder oder oder... (ich glaub das probier ich jetzt doch auch mal aus) Viel Spaß beim ausprobieren.

Tip aus dem Rezept Gewürzkuchen : Lässt sich auch prima in den Sturzgläsern backen. Für ein 440 ml Glas habe ich 270 gr Kuchenteig eingefüllt - die optimale Menge!!! Ich backe in der kommenden Woche noch mehr und verschenke sie da'nn in der Adventszeit.