

Gewürzkuchen im Glas

Ein toller Gruß aus der Küche

Portion 10 Gläser a 300 ml

Zutaten:

125 g weiche Butter

300 g Zucker

4 Eier

220 g Weizenmehl 405

100 g Haselnüsse gemahlen

80 g Kakao-Pulver

1 Pk. Backpulver

¼ Teelöffel Nelken gemahlen

1 Teelöffel Zimt gemahlen

¼ Teelöffel Muskatnuss gemahlen

150 ml Hafermilch



Anleitung

1. Entkeimt die Gläser und Deckel, in denen ihr den Kuchen backen wollt zunächst 5 Minuten im kochenden Wasser und heizt euren Backofen auf 160 Grad Umlauf vor.
2. Währenddessen schlägt die Zimmerwarme Butter mit dem Zucker richtig schaumig und gibt unter weiterem schlagen die Eier nach und nach dazu
3. Mischt in einer Schüssel alle trockenen Zutaten und rührt sie mit der Hafermilch unter die aufgeschlagene Butter
4. Fettet die Gläser und füllt den Teig in 10 Gläser ab. Backt die Kuchen für 18-20 Minuten. Macht aber auf jeden Fall die Stäbchenprobe. Nehmt die Gläser aus dem Ofen und verschließt sie nach 2 Minuten Luftdicht.
5. Lasst die Gläser komplett auskühlen und lagert sie am besten lichtgeschützt bei kühleren Temperaturen.