Rezept

Haselnusskuchen im Glas

Ein Rezept von Haselnusskuchen im Glas, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Butter
150 ml	Portwein (oder Orangensaft)
200 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	Mehl
	1½ Päckchen Backpulver
250 g	Zucker
6	Eier (M)
100 g	gehackte Haselnüsse
3 EL	Kakaopulver
	Butter für die Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Weckgläser à 500 ml Inhalt (mit 5 Gummiringen und 20 Klammern) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Weckgläser mit Butter einfetten. Gummiringe in kaltes Wasser legen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig rühren. Erst den Portwein, dann nach und nach die Eier unterrühren.

2. Gemahlene und gehackte Haselnüsse mit Mehl, Kakao- und Backpulver mischen, dann unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Gläser füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen.

3. Herausnehmen und die Gläser sofort verschließen. Dafür je einen Gummiring auf die Innenseite des Glasdeckels legen. Den Deckel auflegen und mit jeweils vier Klammern sichern.