

Rezept

# Kuchen im Glas

Ein Rezept von Kuchen im Glas, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN RÜHRTEIG:

<b>125 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>60 g</b> Rohrohrzucker	<b>2 Pck.</b> Vanillezucker (16 g)
<b>60 ml</b> Rotwein	<b>35 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>35 g</b> weiße Kuvertüre	<b>125 g</b> Mehl (Type 405)
<b>1/2 TL</b> Backpulver (4 g)	<b>1 Msp.</b> Zimtpulver
<b>1 Msp.</b> Nelkenpulver	<b>1 Msp.</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>40 g</b> Zucker	

### AUSSERDEM:

Butter für die Gläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Weck- bzw. Schraubgläser (à ¼ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Die Gläser mit Butter einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Teig die Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe, braunen Zucker, Vanillezucker und Wein mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine verrühren. Nach und nach die heiße Butter unterrühren.
2. Die beiden Kuvertüresorten zusammen fein hacken. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit den Gewürzen mischen. Die Eiweiße und den weißen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu cremigem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit dem Teigschaber unter die Eigelb-Butter-Masse heben und zum Schluss die Mehl-Gewürz-Mischung und die Kuvertüre mit unterheben.
3. Die Gläser zu zwei Dritteln mit Teig füllen und im Ofen (Mitte) 15-30 Min. backen. Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob der Kuchen schon fertig gebacken ist. Die Gläser herausnehmen und sofort mit den Deckeln verschließen. Kuchen im Glas ist ca. 2 Monate haltbar.