

Rezept

Geschenk im Glas: Mandelwürfel mit Cranberrys

Ein Rezept von Geschenk im Glas: Mandelwürfel mit Cranberrys, am 28.06.2026

Zutaten

150 g gemahlene geschälte Mandeln (Mandelmehl)	Salz
50 g gehackte Mandeln	30 g getrocknete Cranberrys
50 g Vollkornreismehl	1 TL gemahlene Flohsamenschalen (ca. 4 g)
½ TL glutenfreies Backpulver	30 g Kakaopulver
1 Msp. Zimtpulver	250 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 750 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Nach und nach alle Zutaten (bis auf die Kuvertüre!) einschichten. Dabei mit den Farben abwechseln, sodass ein schönes Muster entsteht. Das Glas immer wieder auf den Tisch stoßen, damit die einzelnen Schichten dicht gepackt sind. Zuletzt die Kuvertüre einfüllen. Dazu die Backmischung mit einem passend zugeschnittenen Stück Backpapier abdecken, Kuvertüre grob hacken und darauflegen. Das Glas soll möglichst randvoll gefüllt werden, damit das Muster beim Transport erhalten bleibt. Das Glas verschließen und an einem dunklen Ort kühl aufbewahren.
2. Eine Karte mit der Backanleitung anhängen: »Mein glutenfreier Happy-baking-Kuchen für Dich! Folgende Zutaten bitte noch dazugeben: 250 g zerlassene Butter, 2 Eier (Größe M), 100 g Zucker. So geht's: Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Eine quadratische Backform (ca. 20 × 20 cm) mit Backpapier auslegen. Kuvertürestücke abnehmen und schmelzen. Die Eier mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad 2-3 Min. schlagen, in die Küchenmaschine umfüllen und kalt schlagen. Mischung aus dem Glas in eine Schüssel geben. Eierschaummasse, zerlassene Butter und Kuvertüre hinzufügen und alles verrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen 25-30 Min. backen. Herausnehmen, in der Form abkühlen lassen und in Würfel schneiden.«