

Rezept

Möhren-Kokos-Kuchen im Glas

Ein Rezept von Möhren-Kokos-Kuchen im Glas, am 11.06.2026

Zutaten

2-3 große Möhren	50 g	Pekan- oder Walnüsse
175 g dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)	2	Eier (L)
30 g Kokosraspel	150 ml	Sonnenblumenöl
½ TL gemahlener Zimt	30 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise feines Meersalz	1-2	Prisen frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Backpulver	200 g	Mehl (+ etwas mehr zum Ausstreuen der Gläser)
Twist-off-Gläser (440 ml Inhalt, sterilisiert)	1 TL	Natron
		Butter (zum Einfetten)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Gläser sorgfältig mit Butter einpinseln und mit Mehl (Kokosraspel sehen noch schöner aus) ausstreuen. Es lohnt sich hierbei wirklich, sorgfältig zu arbeiten, da die Kuchen sich dann später umso leichter aus den Gläsern stürzen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, außerdem sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Möhren schälen und fein reiben (es müssen 200 g Raspel sein), Pekan- oder Walnüsse grob hacken.
3. Zucker und Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine einige Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Das Öl zugeben und unterrühren, bis sich die Masse schön verbunden hat, danach die Möhren, Kokosraspel, Haselnüsse und gehackte Nüsse sowie Zimt, Muskat und Salz zufügen. Mehl, Backpulver und Natron darübergeben und nur so lange unter die Eiermasse mengen, bis alles verbunden ist.
4. Nun den Teig in die Gläser füllen, sodass diese nur zu etwa zwei Dritteln voll sind. Dann die Gläser in den Ofen (eine Schiene unterhalb der Mitte, Umluft 160 °C) schieben und die Kuchen 30-40 Minuten backen. Nach 30 Minuten ein Holzstäbchen in einen Kuchen stecken: Wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, sind die Kuchen fertig. Ansonsten noch weiterbacken und nochmal die Stäbchenprobe durchführen.
5. Gläser aus dem Ofen nehmen, mit den Deckeln verschließen (Vorsicht, die Gläser sind sehr heiß, unbedingt ein Küchentuch zum Halten verwenden). Hat man sich beim Abfüllen des Teiges etwas verschätzt, so kann man zu hoch aufgegangene Kuchen einfach flach abschneiden (Abgeschnittes gleich essen). Kuchen zum Auskühlen zur Seite stellen.
6. Am nächsten Tag kontrollieren, ob sich die Deckel der Gläser nach innen wölben und ein Vakuum entstanden ist. Ist das der Fall, können die Kuchen bis zum Verschenken dunkel und kühl aufbewahrt werden. Sollte kein Vakuum entstanden sein, den Kuchen innerhalb von wenigen Tagen vernaschen.