Rezept

# Nusskuchen im Glas

Ein Rezept von Nusskuchen im Glas, am 18.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **125 g** | weiche Butter |
| **1 Päckchen** | Bourbon-Vanillezucker |
| | 1/2 TL Zimtpulver |
| **2 EL** | Amaretto |
| **150 g** | gemahlene Haselnüsse |
| | 1/2 TL Backpulver |
| **100 g** | Zucker |
| **1 Prise** | Salz |
| **3** | Eier |
| **50 g** | Zartbitterschokolade |
| **100 g** | Mehl |
| | Butter und Paniermehl für die Gläser |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 400 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zimt unterrühren. Eier und Amaretto ebenfalls unterrühren. Die Schokolade hacken und mit den Nüssen unterheben.

2. Mehl mit Backpulver mischen, übersieben und unterrühren. Die Gläser mit Butter einpinseln und mit Paniermehl ausstreuen. Die Gläser bis etwas über der Hälfte mit Teig füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30-40 Min. backen. Stäbchenprobe machen.

3. Die Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort verschließen, 15 Min. auf die Deckel stellen, dann umdrehen und erkalten lassen.