

## Kuchen im Glas ist lange haltbar und einfach lecker

Der saftige Kuchen im Glas ist der ideale Begleiter für ein Picknick oder eine Grillparty. Außerdem ist er ein tolles Geschenk. Das Rezept ist einfach und der Kuchen lange haltbar.

Portionen: 6 bei Gläsern mit 250g Füllmenge  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Koch/Köchin: Joachim Habiger

### Zutaten für den Kuchen im Glas:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 80 g Milch
- 250 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 25 g Kakaopulver

### Außerdem:

- 6 Gläser mit Deckel

**Backtemperatur:** Zirka 30 bis 40 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze

### So bereiten Sie den Kuchen im Glas zu

Die weiche Butter in die Schüssel des Rührgerätes geben, der Zucker kommt dazu und dann wird das Ganze zirka fünf bis zehn Minuten gut aufgeschlagen.

*Tipp: Wenn Sie zuerst Butter und Zucker aufschlagen, vermischen sich nachher die Eier besser. Beim Schaumig-Rühren kommt viel Luft in die Butter, die vom Fett umschlossen wird. Dadurch kann sie nicht entweichen und das sorgt für eine lockere Konsistenz des Teiges.*

Anschließend die Eier einzeln dazu geben, dabei die Masse jeweils zirka fünf Minuten weiter aufschlagen. In der Zwischenzeit Mehl, Mandelmehl und Kakaopulver trocken mischen.

*Tipp: Geben Sie die Mehlmischung auf ein Stück Papier. Damit können Sie diese langsam in die Butter-Eier-Masse einrieseln lassen.*

Die Gläser mit Butter oder Öl gut einfetten und mit Mehl oder Mandelmehl austreuen.

*Tipp: Verwenden Sie Gläser, die gerade sind und sich nicht nach oben verengen. Dann lässt sich der Kuchen später besser herauslösen.*

Den Teig in einen Spritzbeutel geben und die Gläser damit nur bis zu drei Viertel befüllen, da er noch etwas in die Höhe geht. Vor allem der Boden im Glas sollte gut ausgefüllt sein.

*Tipp: Wenn Sie die Gläser nach dem Befüllen etwas "klopfen" bekommen Sie eine glatte Oberfläche.*

Die Gläser ohne Deckel in den Ofen geben und zirka 30 bis 40 Minuten backen.

*Tipp: Wenn Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig einstechen und es bleibt nichts mehr daran hängen, dann ist der Kuchen fertig.*

Nach dem Backen den Deckel sofort draufschauben und umdrehen. Nur so entsteht ein Vacuum und der Kuchen im Glas ist dann zirka sechs Monate haltbar.