

CHRISTA SCHMEDES



KUCHEN IM GLAS

SAFTIGE MINIS

G|U

NÜTZLICHES KUCHEN-WISSEN

	SEITE
NACHGEFRAGT: KUCHEN IM GLAS	04
GRUNDREZPT: ALLROUNDER AUS DEM GLAS	06
SECHS SCHNELLE VARIANTEN	08
IMPRESSUM	46
ÜBER DEN TELLERRAND	48
TOTAL SEITENZahl	49

AUF DEM TITELBILD IST DAS REZEPT
SÜSSER KIRSCHKUCHEN
VON SEITE 18.

SCHNELL GERÜHRT

	SEITE
SCHOKOLADENKUCHEN	11
APFELKUCHEN MIT SCHUSS	13
STRACCIATELLA-KUCHEN	14
LIMONCELLO-KUCHEN	17
SÜSSER KIRSCHKUCHEN	18
CANTUCCINI-APRIKOSEN-KUCHEN	20
EXOTISCHER FRÜCHTEKUCHEN	22
TOTAL REZEPTE	7

DIE KLEINEN KUCHEN KÖNNEN SIE (OHNE GLAS)
AUCH PRIMA EINFRIEREN.

KLASSIKER GANZ KLEIN

	SEITE

MOHN-SCHOKO-KUCHEN	25
KÄSEKUCHEN MIT AMARETTINI	26
SACHERTORTE	29
OBST-TARTELETTS	30
SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-MINIS	33
SCHOKO-KOKOS-KUCHEN	34

TOTAL REZEPTE	6

SUPER-MINIS LASSEN SICH
SEHR GUT VORBEREITEN.

NEUENTDECKUNGEN

	SEITE

RICOTTA-MANDEL-KUCHEN	37
KERNIGER FRÜHSTÜCKSKUCHEN	39
COFFEE-CREAM-CAKE	40
ROSENKUCHEN	42
PISTAZIEN-KUCHEN MIT ROSENWASSER	44

TOTAL REZEPTE	5

KUCHEN IM GLAS LIEBEN ES
KÜHL UND TROCKEN.
AM BESTEN IM KÜHLSCHRANK
AUFBEWAHREN.



SCHNELL
GERÜHRT



zum
Dahin-
schmelzen

SCHOKOLADENKUCHEN

100 g Blockschokolade ++ 3 EL Sahne ++ 100 g weiche Butter ++ 3 Eier (Größe M) ++
100 g Zucker ++ 200 g gemahlene Mandeln

Außerdem: Öl und 2 TL Kakaopulver für die Gläser

Für 3 Gläser à 1/4 l Inhalt | Zubereitung **20 Min.** | Backzeit **40 Min.**

Pro Glas ca. **1170 kcal, 23 g EW, 97 g F, 52 g KH**

1 Die Gläser mit Öl einpinseln und dünn mit Kakaopulver bestäuben. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.

2 Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne in einem Topf leicht erwärmen, Schokolade und Butter hinzufügen und bei milder Hitze schmelzen lassen.

3 Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Schokoladencreme unterrühren. Eischnee und Mandeln unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 40 Min. backen.

4 Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Wer mag, bestäubt die Kuchen noch mit Puderzucker.

SCHOKO-KOKOS- KUCHEN



100 ml Kokosmilch (aus der Dose)

100 g weiße Schokolade

75 ml Öl

75 g Zucker

2 Eier (Größe M)

1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

100 g Kokosraspel

100 g Mehl | 1 TL Backpulver

2 EL Kokoslikör oder -sirup (Fertigprodukt)

Außerdem:

Öl und Kokosraspel für die Gläser

Für 4 Gläser mit 1/4 l Inhalt | Zubereitung **25 Min.** | Backzeit **30–35 Min.**

Pro Glas ca. **845 kcal, 10 g EW, 64 g F, 55 g KH**

1 Die Gläser mit Öl einpinseln und dünn mit Kokosraspeln ausstreuen. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Kokosmilch leicht erwärmen, Schokolade in Stücken darin schmelzen lassen.

2 Das Öl mit Zucker, Eiern und Zitronenschale verrühren. Schoko-Kokosmilch unterrühren. Die Kokosraspel mit Mehl und Backpulver mischen und locker unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 30–35 Min. backen.

3 Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Die Kuchen rundherum mit Kokoslikör oder -sirup bestreichen. Wer mag, bestreut sie noch mit Kokosraspeln.



MEIN DEKO-TIPP

Für besondere Gelegenheiten überziehe ich den Kuchen mit **Kokossahne**. Dafür 200 g Sahne schlagen, 2 EL Kokossirup unterrühren. Die Kuchen damit überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.





KERNIGER FRÜHSTÜCKSKUCHEN

je 50 g Sonnenblumen- und Kürbiskerne
 je 1 EL Sesamsamen u. Leinsamenschrot
 50 g gehackte Mandeln
 200 g Magerquark
 1 EL Zitronensaft
 50 g Zucker
 1 Ei

50 ml Milch
 100 ml Öl
 300 g Dinkelmehl (Type 600)
 2 TL Backpulver

Außerdem:
 Öl für die Gläser

Für 2 Gläser à 1/2 l Inhalt und 1 Glas á 1/4 l Inhalt | Zubereitung **20 Min.** | Backzeit **35 Min.**
 Pro Glas mit 1/4 l Inhalt ca. **660 kcal, 23 g EW, 39 g F, 54 g KH**

1 Die Gläser mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne grob hacken, mit den Sesamsamen, dem Leinsamenschrot und den gehackten Mandeln mischen.

2 Den Magerquark mit Zitronensaft, Zucker, Ei, Milch und Öl glatt rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Kerne-Mix unterrühren. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35 Min. backen.

3 Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen.

MEIN TIPP

Zum **Sofort-Vernaschen** Teig auf 2 Gläser mit 1/2 l Inhalt verteilen. Der Kuchen geht schön auf und sieht mit »Häubchen« sehr gut aus, lässt sich dann allerdings nicht mehr verschließen.

ROSENKUCHEN

für
Freunde

- | | |
|--|-------------------------|
| 100 ml Milch | 1/4 TL Zimtpulver |
| 100 g Butter | 1 Prise Nelkenpulver |
| 2 Eier (Größe M) | 1 TL Kakaopulver |
| 300 g Mehl | 2 EL Sahne |
| 1 Päckchen Trockenhefe | 2 EL Aprikosenkonfitüre |
| 50 g Zucker | |
| je 100 g gemahlene und gehackte Haselnüsse | Außerdem: |
| 60 g Puderzucker | Öl für die Gläser |

Für 6 Gläser mit 1/4 l Inhalt | Zubereitung **30 Min.** | Ruhe- und Kühlzeit **60 Min.**

Backzeit **20–25 Min.** | Pro Glas ca. **780 kcal, 21 g EW, 51 g F, 67 g KH**

1 Die Milch erwärmen, die Butter darin zerlassen. Die Eier trennen, Eiweiße kühl stellen. Mehl mit der Hefe mischen. Zucker, Milch mit Butter und Eigelbe hinzufügen und schnell verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

2 Die Gläser mit Öl einpinseln. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Haselnüsse ohne Fett anrösten. Mit 50 g Puderzucker, Zimt, Nelken- und Kakaopulver vermischen. Eiweiße verquirlen, Nussmischung unterrühren. Hefeteig durchkneten und zu einem Rechteck (26 x 40 cm) ausrollen. Das Rechteck mit Sahne bestreichen, Nussmischung darauf verteilen. Teig quer einrollen und 30 Min. kühl stellen. Die Rolle in 6 gleichgroße Teile schneiden und jeweils in die Gläser füllen. Kuchen auf dem Rost im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen.

3 Gläser aus dem Ofen nehmen. Kuchen sofort mit der Konfitüre bestreichen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen und mit restlichem Puderzucker bestäuben.



VARIANTE: TRIO-KUCHEN

Den aufgegangenen Hefeteig in 6 gleichgroße Stücke teilen und in die vorbereiteten Gläser füllen. 100 g Speisequark mit 1 EL Vanille-Puddingpulver und 1 EL Puderzucker vermischen. 100 g Mohnback mit 1 EL Sahne verrühren. 100 g Aprikosenkonfitüre glatt rühren. Jeweils 1 Klecks Quark, Mohn und Konfitüre auf dem Teig verteilen. Trio-Kuchen auf dem Rost im Backofen 20–25 Min. backen.



WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-0660-5



9 783833 806605

€ 4,99 [D]

€ 5,20 [A]

www.gu.de

G|U