

8 leckere Rezepte für Kuchen im Glas inspiriert von

Aléna Ěnn

# KUCHEN

50 Trendkuchen  
neu serviert

# im Glas



# Inhalt

## Kuchen im Glas – Tipps & Tricks

Haselnusskuchen mit Nougatkern

Roter Zebrakuchen

Nuss-Striezel aus dem Glas

Rüblikuchen

Gewürzkuchen mit Kirschen

Cantuccini-Käsekuchen

Spanischer Orangenkuchen

Schoko-Karamell-Küchlein

## Weitere Ideen & Rezepte

Impressum

# Tipp

Kennen Sie schon

## Backmischungen im Glas?

Eine tolle & persönliche Geschenkidee aus Ihrer eigenen Küche!



Laden Sie sich das Mini eBook gleich kostenlos herunter

**<http://wunder-kueche.de/downloads/>**

# Kuchen im Glas – Tipps & Tricks



Der Vorteil von Kuchen, die direkt im Glas gebacken werden, liegt auf der Hand: Diese Kuchen sind natürlich sterilisiert und somit **wochenlang haltbar** (vorausgesetzt, sie werden sorgfältig verschlossen). Werden die Kuchen, wie in den folgenden Rezepten angegeben, direkt im Glas gebacken, eignen sich hitzebeständige Weckgläser oder gut schließende Schraubgläser.

Möchten Sie die Kuchen besonders luftdicht verschließen, können Sie Weckgläser mit einem Gummiring verwenden. Legen Sie die Ringe dazu in kochendes Wasser ein, während der

Kuchen backt. Direkt im Anschluss trocknen Sie die Ringe ab, legen sie auf die Gläser und verschließen sie. Das verschlossene Glas nochmals einige Minuten in den Backofen stellen und Ihr Kuchen ist wochenlang haltbar!

Wenn Sie zudem darauf achten, dass die Öffnung möglichst weit ist, haben Sie es beim Einfüllen des Teiges leichter. Durch die breite Öffnung lässt sich der fertige Kuchen außerdem besser stürzen, falls Sie ihn nicht aus dem Glas löffeln wollen.

1. Als Teig für Kuchen im Glas eignen sich z.B. **Rühr-, Biskuit- oder Hefeteig**. Füllen Sie die Gläser zu ca. **2/3 mit dem Teig**. Den übrigen Platz braucht der Kuchen zum Aufgehen.

2. Bevor Sie den Teig in die Gläser füllen, fetten Sie diese gut ein. Ggf. zusätzlich mit **Mehl, Paniermehl, gemahlene Nüssen oder Mandeln** ausstreuen. Dadurch können Sie den Kuchen bei Bedarf nach dem Backen leicht aus dem Glas stürzen. Falls er trotzdem festbackt: Mit einem Messer vorsichtig vom Rand des Glases lösen.

3. Die gefüllten Gläser **ohne Deckel** in den vorgeheizten Backofen stellen. Gegen Ende der Backzeit erfolgt die **Stäbchenprobe**, denn die genaue Backzeit hängt u.a. von der Größe und Wandstärke der Gläser ab. Bleibt bei dieser Probe Teig am Holzspieß hängen, sollte der Kuchen weitere 5-10 Minuten backen. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen. Sie können ihn entweder mit Löffel im Glas servieren oder stürzen.

**Wenn Sie den Kuchen aufbewahren möchten**, sollten Sie die Schraubgläser unmittelbar nach dem Backen verschließen und die Kuchen nochmals ca. **3 bis 5 Minuten lang in den heißen Backofen** stellen. Dadurch werden auch allerletzte Keime abgetötet und im Inneren des Glases entsteht ein Vakuum, durch das der Kuchen mehrere Wochen frisch und haltbar bleibt. Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen dann vor dem Servieren nochmals kurz

erwärmen, z.B. im vorgeheizten Backofen (180°C, ca. 8 Minuten, mit Deckel) oder in der Mikrowelle (800 Watt, ca. 1:30 Minuten, ohne Deckel). Danach schmeckt er wie frisch gebacken.

**Übrigens: Kuchen im Glas eignen sich auch hervorragend zum Verschenken. Schöne Etiketten können Sie z.B. hier kostenlos herunterladen: <http://wunderkueche.de/downloads/>**



# Haselnusskuchen mit Nougatkern

6 Gläser á 230 ml

## Zutaten:

5 Eier

3 Esslöffel heißes Wasser

200 g Zucker

1 Esslöffel Speisestärke

200 g gemahlene Haselnüsse

2 Esslöffel Semmelbrösel

1 Prise Salz

120 g Nussnougatschokolade

Butter oder Margarine für die Gläser

## Zubereitung:

1. 6 Weckgläser mit Butter oder Margarine fetten. Die Eier trennen. Eigelb, Wasser und Zucker cremig schlagen. Haselnüsse, Semmelbrösel und Speisestärke unterrühren. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

2. Die Gläser etwa zu 1/3 mit dem Teig füllen. Die Nussnougatschokolade in Stücke brechen und auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig darauf geben, so dass die Gläser zu maximal 2/3 gefüllt sind.

3. Die Gläser in eine Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens stellen. Die Form mit kochendem Wasser angießen und backen.

Umluft: 160° C, ca. 35 Minuten

Ober- und Unterhitze: 180° C, ca. 35 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser. Vergessen Sie daher die Stäbchenprobe nicht.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 6 Wochen haltbar.



# Roter Zebrakuchen

6 Gläser á 250 ml

## Zutaten:

### Teig:

90 g Oreo-Kekse

25 g Butter oder Margarine

### Käse-Creme:

250 g Quark

200 g Frischkäse

70 g Zucker

1 Esslöffel Speisestärke

100 ml Schlagsahne

2 Eier

50 g Sauerkirschen (frisch oder TK)

## Zubereitung:

1. Für den Teig die Oreo-Kekse teilen, die weiße Füllung mit Hilfe eines Messers abkratzen und zur Seite stellen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem schweren Topf oder einer Teigrolle fein zerstoßen. Alternativ können Sie die Plätzchen auch im Mixer zerkleinern.

2. Die Butter oder Margarine zerlassen und mit den Krümeln verkneten. Die Mischung auf 6 ofenfeste Gläser verteilen.

3. Die weiße Oreo-Füllung, Schlagsahne und Eier im Mixer auf niedriger Stufe pürieren. Nach und nach Quark, Zucker, Speisestärke, Frischkäse hinzugeben. Eine Hälfte der Masse abnehmen und zur Seite stellen. Den Rest zusammen mit den Kirschen noch einmal gut durchmischen.

4. Immer im Wechsel einen Esslöffel weiße und rote Creme auf den Teig geben. So fortfahren, bis alles aufgebraucht ist und die Gläser zu ca. 2/3 gefüllt sind. Anschließend backen.

Umluft: 160° C, ca. 35 Minuten

Ober- und Unterhitze: 170° C, ca. 35 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann einfach die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 4 Wochen haltbar.

# Nuss-Striezel aus dem Glas

8 Gläser á 220 ml

## Zutaten:

250 g Mehl

150 g Joghurt

90 g Zucker

175 g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Vanillinzucker

½ Würfel Frischhefe oder ½ Päckchen Trockenhefe

100 g Marzipanrohmasse

1 Ei

½ Fläschchen Bittermandel-Aroma

Etwas Wasser

4 Esslöffel Mandelblättchen

Butter oder Margarine für die Gläser

## Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Joghurt, 3 Esslöffel Zucker, 75 g Haselnüsse und den Vanillinzucker auf Zimmertemperatur bringen. Zusammen mit der Hefe zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu den restlichen Zucker und die restlichen Haselnüsse mit Marzipanrohmasse, Ei, Backaroma und etwas Wasser verkneten.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die Füllung auf die Teigplatte streichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer in 8 Stücke schneiden.

4. 8 Weckgläser mit Butter oder Margarine fetten und die Teigstücke hineinsetzen. Nochmals 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Kuchen mit Wasser einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen und backen.

Umluft: 160° C, ca. 35 Minuten

Ober- und Unterhitze: 180° C, ca. 35 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser.

**Tipp:** Wollen Sie die Striezel längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 6 Wochen haltbar.

# Rüblikuchen

6 Gläser á 250 ml

## Zutaten:

4 Eier

4 Esslöffel heißes Wasser

125 g Möhre, fein geraspelt

190 g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Semmelbrösel

1 Esslöffel Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

½ Fläschchen Bittermandelaroma

1 Prise Salz

Butter oder Margarine für die Gläser

6 Esslöffel Mandelblättchen

## Zubereitung:

1. 6 Weckgläser mit Butter oder Margarine fetten und mit den Mandelblättchen ausstreuen.

Die Eier trennen. Eigelb mit Wasser und Zucker cremig schlagen. Möhre, Mandeln,

Semmelbrösel, Speisestärke, Backpulver und Bittermandelaroma unterrühren. Eiweiß und

Salz zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

2. Die Gläser etwa zu 2/3 mit dem Teig füllen und in eine Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens stellen. Die Form mit kochendem Wasser angießen und anschließend backen.

Umluft: 160° C, ca. 30 Minuten

Ober- und Unterhitze: 180° C, ca. 30 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser. Vergessen Sie daher die Stäbchenprobe nicht.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 6 Wochen haltbar.

# Gewürzkuchen mit Kirschen

8 Gläser á 250 ml

## Zutaten:

300 g Schlagsahne

90 g Zucker

1 Teelöffel Zimt

¼ Teelöffel Nelken (gemahlen)

1 Messerspitze Kardamom

1 Prise Salz

2 Eier

5 EL Mineralwasser mit Kohlensäure

200 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

80 g Zartbitterschokolade

250 g Sauerkirschen aus dem Glas

Butter oder Margarine für die Gläser

## Zubereitung:

1. 8 Weckgläser mit Butter oder Margarine fetten. Die Sahne steif schlagen, dabei Zucker, Gewürze und Salz einrieseln lassen. Die Eier und das Mineralwasser unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen und alles zu einem geschmeidigen Rührteig verarbeiten.



2. Die Schokolade raspeln, die Kirschen gut abtropfen lassen. Beides vorsichtig unter den Teig ziehen. Den Teig in die Gläser füllen, dabei jedes Glas zu ca. 2/3 füllen. Anschließend Backen.

Umluft: 160°C, ca. 35 Minuten

Ober- und Unterhitze: 180° C, ca. 35 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser. Vergessen Sie daher die Stäbchenprobe nicht.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 4 Wochen haltbar.

# Cantuccini-Käsekuchen

6 Gläser á 250 ml

## Zutaten:

125 g Cantuccini

3 Esslöffel gemahlene Mandeln

75 g Butter oder Margarine

200 g Magerquark

200 g Frischkäse

1 Esslöffel Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Esslöffel Vanillepuddingpulver

## Zubereitung:

1. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem schweren Topf oder einer Teigrolle grob zerstoßen. Alternativ können Sie die Plätzchen auch im Mixer grob zerkleinern. Die Hälfte davon zur Seite stellen.
2. Die Butter oder Margarine zerlassen. Zu einer Hälfte der Krümel geben und gut verkneten. Die Mischung auf 6 ofenfeste Gläser verteilen.
3. Den Quark und den Frischkäse glattrühren, dabei Vanillinzucker und Vanillepuddingpulver

einrühren. Die Hälfte dieser Quarkcreme auf den Krümelboden geben, mit den übrigen Krümeln bestreuen und mit der restlichen Quarkcreme abschließen. Jedes Glas zu ca. 2/3 füllen. Anschließend Backen.

Umluft: 175° C, ca. 40 Minuten

Ober- und Unterhitze: 180° C, ca. 40 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser. Vergessen Sie daher die Stäbchenprobe nicht.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 4 Wochen haltbar.

# Spanischer Orangenkuchen

8 Gläser á 250 ml

## Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

3 Eier

2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale (oder 1 Päckchen „Orange-Back“)

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

120 ml Mineralwasser

100 g Zartbitterschokolade

8 Esslöffel Mandelblättchen

Butter oder Margarine für die Gläser

## Zubereitung:

1. 8 Weckgläser mit Butter oder Margarine fetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Die Butter oder Margarine mit den Eiern schaumig schlagen. Zucker und Orangenschale unterrühren, dann Mehl, Backpulver und Mineralwasser hinzugeben und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

2. Die Schokolade hacken und zum Schluss in den Teig rühren. Die Gläser etwa zu 2/3 mit

dem Teig füllen und anschließend backen.

Umluft: 175° C, ca. 20 Minuten

Ober- und Unterhitze: 185° C, ca. 20 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser. Vergessen Sie daher die Stäbchenprobe nicht.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 6 Wochen haltbar.

# Schoko-Karamell-Küchlein

6 Gläser á 250 ml

## Zutaten:

5 Eier

2 Amaretto

180 g Zucker

1 Esslöffel Speisestärke

180 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Semmelbrösel

2 Esslöffel Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g weiche Karamellbonbons (z.B. Muh Muhs)

Butter oder Margarine für die Gläser

## Zubereitung:

1. 6 Weckgläser mit Butter oder Margarine fetten. Die Eier trennen. Eigelb, Amaretto und Zucker cremig schlagen. Mandeln, Semmelbrösel, Speisestärke und Kakaopulver unterrühren. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

2. Die Karamellbonbons grob hacken und mit einem Löffel unter den Teig rühren.

3. Die Gläser etwa zu 2/3 mit dem Teig füllen und in eine Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens stellen. Die Form mit kochendem Wasser angießen und anschließend backen.

Umluft: 160° C, ca. 30 Minuten

Ober- und Unterhitze: 180° C, ca. 30 Minuten

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Gläser. Vergessen Sie daher die Stäbchenprobe nicht.

**Tipp:** Wollen Sie die Kuchen längere Zeit frisch halten? Dann können Sie die Gläser nach dem Backen sofort mit einem passenden Deckel verschließen und 5 Minuten im heißen Backofen ruhen lassen. Anschließend sind die Kuchen ungeöffnet rund 6 Wochen haltbar.



# Weitere Ideen & Rezepte

## Geschenke aus der Küche



## Trendrezepte zu Weihnachten



## 1 Teig – 55 Kuchen



## Vegan backen zu Weihnachten



## Das Brotbackbuch



## Mug Cakes



# Impressum

Wir bemühen uns, alle Angaben in diesem Gratis-Download aktuell und fehlerfrei zu halten, trotzdem können Fehler und Unklarheiten jedoch nie vollkommen ausgeschlossen werden. Daher übernehmen wir keine Gewähr für Richtigkeit, Qualität, Aktualität und Vollständigkeit. Für Schäden, durch die Nutzung oder Nicht-Nutzung der bereitgestellten Informationen entsteht, gleich ob mittelbar oder unmittelbar, haften wir nur bei nachgewiesenem grob fahrlässigem Verschulden.

Für Hinweise auf Fehler oder Unklarheiten sind wir Ihnen sehr dankbar. Bitte wenden Sie sich an [info@wunder-kueche.de](mailto:info@wunder-kueche.de).

Alle Texte und Bilder in diesem Dokument sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht ohne die Zustimmung des Urhebers, Rechteinhabers und Herausgebers von Dritten genutzt werden.

Alle in diesem Dokument genannten Markennamen und Warenzeichen sind Eigentum des rechtmäßigen Eigentümers und dienen lediglich zur Beschreibung von Produkten, Dienstleistungen oder Unternehmen.

## **Impressum**

Wunder-Kueche.de wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

[info@wunder-kueche.de](mailto:info@wunder-kueche.de)