Rezepte Kuchen im Glas

Drei Ideen für euren Kuchen im Glas. Jedes Rezept reicht für **ca. 6 Gläser** mit rund 300 ml und Schraubdeckel. Bei kleineren oder größeren Gläsern ändert sich nur die Anzahl. Natürlich könnt ihr auch euer eigenes Lieblingsrezept backen.

> **Wichtig: gerade Gläser oder Sturzgläser**
> Nehmt für Kuchen nur Gläser mit geraden Wänden, die oben nicht enger werden, oder Sturzgläser. Bei Gläsern mit Schulter bleibt der Kuchen hängen und lässt sich nicht herauslösen.

Backzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Jeder Ofen backt etwas anders.

Rezept	Backzeit	Allergene	Haltbarkeit
Schoko-Brownie (S. 2 und 3)	30 bis 35 Min., 170 °C	Gluten, Ei, Milch, Soja	bis 3 Monate
Zimtschnecke, Hefeteig (S. 4)	25 bis 30 Min., 175 °C	Gluten, Ei, Milch	ca. 4 Wochen
Gewürzkuchen (S. 5)	30 bis 35 Min., 170 °C	Gluten, Ei, Milch, Nüsse, Soja	bis 3 Monate

So klappt Kuchen im Glas

Vorbereiten

1. Gerade Gläser oder Sturzgläser bereitstellen, siehe Hinweis oben. Gläser und Deckel heiß ausspülen. Die Deckel am besten 5 Minuten in kochendem Wasser auskochen.
2. Gläser innen gut fetten und mit etwas Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Den Rand oben frei lassen.
3. Ofen auf **Ober- und Unterhitze** vorheizen.

Füllen und Backen

1. Teig einfüllen, **höchstens bis zur Hälfte**. Der Kuchen geht im Glas noch hoch.
2. Den Glasrand mit Küchenpapier sauber wischen. Sonst schließt der Deckel später nicht dicht.
3. Gläser **ohne Deckel** auf ein Backblech oder den Rost stellen, untere Schiene.
4. Stäbchenprobe machen. Bleibt kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen, ist der Kuchen fertig. Bei Brownies gilt etwas anderes, siehe Rezept.

Verschließen

1. Gläser direkt aus dem Ofen nehmen. Ragt der Kuchen über den Rand, schnell mit einem Messer abschneiden.
2. **Sofort** den Deckel fest aufschrauben, solange das Glas heiß ist. Achtung, Ofenhandschuhe.
3. Auf einem Holzbrett oder Geschirrtuch abkühlen lassen. Nicht auf eine kalte oder nasse Fläche stellen, sonst kann das Glas springen.
4. Beim Abkühlen zieht sich der Deckel nach innen, oft mit einem leisen „Plopp“. Dann ist das Glas dicht. Lässt sich die Deckelmitte noch eindrücken, ist es nicht dicht. Dieses Glas lieber selbst essen. Fertige Gläser kühl und dunkel lagern.

1. Schoko-Brownie im Glas

Saftig und schokoladig. Das schnellste der drei Rezepte. Fotos Schritt für Schritt auf der nächsten Seite.

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 130 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- optional: 75 g gehackte Walnüsse oder Schokotropfen

Zubereitung

1. Schokolade und Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz 3 bis 4 Minuten schaumig schlagen.
3. Schokoladenbutter unterrühren.
4. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, darübersieben und kurz unterheben. Nüsse oder Schokotropfen dazugeben.
5. Auf 6 Gläser verteilen, je etwa bis zur Hälfte. Mit der Küchenwaage werden alle Gläser gleich voll. Nach Wunsch ein paar Schokotropfen obendrauf.
6. **Backen:** 170 °C Ober- und Unterhitze, ca. 30 bis 35 Minuten.
7. **Teigprobe ab 30 Minuten:** Ein Holzstäbchen in die Mitte stechen. Es sollen noch ein paar feuchte Krümel daran hängen, aber kein flüssiger Teig. Dann sofort raus aus dem Ofen.

> **Nicht zu lange backen**
>
> Brownies sollen innen saftig sein. Schon wenige Minuten zu viel machen sie trocken, im heißen Glas backen sie noch nach.

Für das Etikett

- Zutaten: Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin), Zucker, Butter, Eier, Weizenmehl, Kakao, Vanillezucker, Backpulver, Salz
- Allergene: **Gluten, Ei, Milch, Soja** (je nach Schokolade), mit Walnüssen auch **Nüsse**. Haltbar: bis zu 3 Monate

Schoko-Brownie Schritt für Schritt

Tipp: Die Gläser nach dem Fetten mit Kakao statt Mehl ausstreuen. So bleibt kein heller Rand am dunklen Brownie.



2. Zimtschnecke im Glas

Eine große Zimtschnecke pro Glas. Sieht durchs Glas besonders schön aus.

Zutaten Teig

- 300 g Weizenmehl
- ½ Würfel frische Hefe (21 g) oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 140 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung

- 50 g weiche Butter
- 70 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt

Zubereitung

1. Hefe in der lauwarmen Milch mit 1 TL Zucker auflösen. 5 Minuten stehen lassen.
2. Mit Mehl, restlichem Zucker, Butter, Ei und Salz 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.
4. Für die Füllung Butter, braunen Zucker und Zimt verrühren.
5. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Quadrat von ca. 30 x 30 cm ausrollen. Füllung gleichmäßig verstreichen.
6. In **6 Streifen** von je 5 cm Breite schneiden. Jeden Streifen locker aufrollen.
7. Jede Schnecke **mit der Spirale nach oben** in ein Glas setzen.
8. Zugedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen, bis die Schnecken etwa zwei Drittel des Glases füllen.
9. **Backen:** 175 °C Ober- und Unterhitze, ca. 25 bis 30 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Bitte **keinen Zuckerguss und kein Frischkäse-Topping**. Im geschlossenen Glas weicht das auf und hält nicht.

Für das Etikett

- Zutaten: Weizenmehl, Milch, Butter, Zucker, brauner Zucker, Ei, Hefe, Zimt, Salz
- Allergene: **Gluten, Ei, Milch**
- Haltbar: ca. 4 Wochen. Hefeteig wird mit der Zeit trockener. Am besten höchstens eine Woche vor dem Verkauf backen.

3. Weihnachtlicher Gewürzkuchen im Glas

Duftet nach Lebkuchen. Mit Haselnüssen und Schokotropfen.

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 75 g backfeste Schokotropfen
- optional: 50 g getrocknete Cranberries oder Orangeat

Zubereitung

1. Butter, braunen Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.
2. Eier einzeln unterrühren, jeweils ca. 30 Sekunden.
3. Mehl, Haselnüsse, Kakao, Gewürze, Backpulver und Salz mischen.
4. Abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren.
5. Schokotropfen und nach Wunsch Cranberries oder Orangeat unterheben.
6. Auf 6 Gläser verteilen, **höchstens bis zur Hälfte**. Dieser Teig geht am stärksten auf.
7. **Backen:** 170 °C Ober- und Unterhitze, ca. 30 bis 35 Minuten.

Für das Etikett

- Zutaten: Weizenmehl, Butter, brauner Zucker, Eier, Milch, Haselnüsse, Schokotropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin), Kakao, Lebkuchengewürz, Zimt, Vanillezucker, Backpulver, Salz
- Allergene: **Gluten, Ei, Milch, Nüsse, Soja** (je nach Schokolade)
- Haltbar: bis zu 3 Monate