

Kuchen im Glas

Ein leckerer und haltbarer Haselnusskuchen im Einkochglas

Eine tolle Idee und auch ein schönes Geschenk ist ein selbst im Glas gebackener Haselnusskuchen. Ganz abgesehen davon, dass der Kuchen sehr lecker ist, ist er im Glas auch nahezu unbegrenzt haltbar.

Man braucht einige Sturzgläser (beispielsweise die Gugelhupfgläser von Weck) mit einem Gesamtvolumen von rund 2,5 Liter. Im Fall der Weck Gugelhupfgläser wären das etwa 6 mal die großen (à 280ml) und 5 mal die mittleren (à 165ml) Gläser.

Zutaten

200 g Puderzucker (alternativ Haushaltszucker)

200g Mehl

200g gemahlene Haselnüsse (oder auch Mandeln)

200g Sahne

4 Eier

1 Pk. Backpulver

1 Prise Salz

Etwas Butter und Grieß oder Paniermehl für die Gläser

Zubereitung

Damit sich der Kuchen wieder gut aus dem Glas lösen lässt, zuerst etwas Butter in die Gläser einstreichen und mit Grieß oder Paniermehl (oder auch mit den gemahlene Nüssen) ausstreuen. Dann den Rost (bzw. das Backblech) aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 180°C vorheizen.

In einer großen Schüssel mit einem Rührgerät oder einem

Schneebeesen den Puderzucker und die Eier verrühren. Die gemahlene Haselnüsse, Sahne, Mehl, Backpulver und das Salz dazugeben und alles gut vermengen.

Den Teig bis etwa zur Hälfte in die Gläser füllen und die Ränder gut säubern sofern das nötig ist (nach dem backen sind die Gläser viel zu heiß dafür). Evtl. in der Mitte eine Kuhle drücken, da der Kuchen vor allem in der Mitte aufgeht. Dann die Gläser ohne Deckel auf das kalte Blech stellen (niemals ein kaltes Glas auf ein heißes Backblech stellen) und ab damit in den Ofen. Die kleinen Gläser kommen nach vorn, die großen nach hinten. Die Backzeit für die kleinen Gläser beträgt ca. 20 Minuten, für die größeren Gläser ca. 25 Minuten. Wenn die Glasformen ein anderes Volumen haben, muss die Zeit entsprechend angepasst werden.

Die Gummiringe zum befeuchten in Wasser legen, auf die Glasdeckel legen, dann noch feucht die Gläser damit zumachen und mit den Metallklammern (oder auch mit dem sonstigen Verschluss) fest verschließen. Dabei möglichst schnell arbeiten und immer nur 2-3 Gläser aus dem Ofen holen. Ist der Kuchen zu weit über den Rand hinaus aufgegangen, kann man ihn evtl. mit dem Deckel etwas platt drücken oder auch das oberste Stück abschneiden.



Kuchen im Glas

Dabei sollte die Temperatur im ganzen Glas möglichst nicht unter rund 80°C fallen. Und gut aufpassen, da die Gläser natürlich sehr heiß sind und man sich leicht verbrennt. Falls es im Glas (speziell oben am Deckel) vielleicht doch nicht ganz heiß geblieben ist, ist es am sichersten, den Kuchen-im-

Glas nochmal für rund 20-30 Minuten bei 100°C im Ofen einzukochen.



Kuchen im Glas (fertig)

Danach gut abkühlen lassen und schließlich die Metallklammern wieder entfernen. Dass der Unterdruck im Glas noch in Ordnung ist, kann man ganz leicht überprüfen indem man den Glasdeckel anhebt und sich das Glas so nicht öffnen lässt. Bei den Weck-Gläsern kann man den richtigen Unterdruck auch ganz einfach dadurch schon sehen, wenn der Nippel des Gummirings nach unten zeigt. Falls anfangs ein paar Wassertropfen innen am Glas kondensieren ist das völlig bedenkenlos und geht wieder weg. Wenn man sauber gearbeitet hat, sollte der Kuchen gut mehrere Monate bei Raumtemperatur haltbar sein.



Kuchen im Glas (aufgeschnitten)

Darüberhinaus

Den Kuchen kann man sehr gut auch variieren; beispielsweise kann man noch kleine Schokoladenstückchen in den Teig geben. Oder für einen Marmokuchen einfach einen Teil des Teiges noch

mit Kakaopulver vermengen.