

# Adventkuchen im Glas

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Winter Weihnachten    Für: 4 Personen



## Zutaten

125 G	weiche Butter
100 G	Staubzucker
2 GROSSE	Eier (Raumtemperatur)
1/2 TL	Lebkuchengewürz
130 G	glattes Mehl
100 G	geröstete und gemahlene Haselnüsse
40 G	Walnüsse
1 1/2 TL	Backpulver
1 PRISE	Salz
1 PKG	Vanillezucker
50 G	gehackte Kochschokolade
	Semmelbrösel für die Gläser

Verfasst von: Manuela Klettner

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vier kleine Marmeladegläser ausbuttern und mit Semmelbröseln austreuen.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Gewürze und alle trockenen Zutaten vermischen und unterheben. Der Teig sollte mittelfest werden, sonst noch Milch hinzufügen.
3. Gläser dreiviertel voll mit dem Teig befüllen und ca. 30 Minuten backen und die Stäbchenprobe machen.
4. Kuchengläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß verschließen. Auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

Mit handgeschriebenen Etiketten und bunten Schleifen verziert, wirkt der Kuchen besonders hübsch.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2022

Der Kuchen im Glas ist ein schönes Geschenk und hält sich ein bis zwei Monate.