

Adventskuchen im Glas

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Winter

4 Stück



Zutaten

125 G	weiche Butter
100 G	Staubzucker
2	Eier
1/2 TL	Lebkuchengewürz
2 EL	Rum
130 G	Mehl
100 G	Haselnüsse (geröstet und gemahlen)
40 G	Walnüsse (gehackt)
1 1/2 TL	Backpulver
1 PRISE	Salz
1 PKG	Vanillezucker
50 G	Kochschokolade
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen. 4 kleine Marmeladegläser ausbuttern und mit Semmelbrösel ausstreuen.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Gewürze und alle trockenen Zutaten vermischen und abwechselnd mit dem Rum unterheben. Der Teig sollte mittelfest werden, ggf. noch Milch hinzufügen.
3. Die Gläser zu $\frac{3}{4}$ voll mit dem Teig befüllen und ca. 30 min backen, Stäbchenprobe machen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, noch heiß verschließen, auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

SEMINAR
BAUER
INNEN