

KUCHEN IM GLAS

Zutaten
(für 6 mittelgroße Weckgläser mit 290 ml Inhalt)
140 g Zucker
Mark ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
4 Eier, L
110 ml Albaöl (100 g)
140 g Weizenmehl
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver
etwa 2 EL Milch
40 g Kokosraspeln
50 g backfeste Schokoladentropfen
40 g Cranberrys
Dekoration:
Puderzucker

Zubereitung
Zucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Vanillemark und Salz hinzufügen und zu einer cremigen Masse verarbeiten.
Die gesiebte Mehl-Backpulver-Stärkemischung und die Kokosflocken abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einem Rührteig verarbeiten. Zuletzt die Schokoladentropfen und die Cranberrys unterheben.
Die Gläser mit kaltem Wasser ausspülen, den Teig gleichmäßig, etwa halb voll, auf die Gläser verteilen (ca. 140 g/Glas), und auf einen Rost setzen.
Backen: ca. 30 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Nach dem Backen je einen Gummiring auf die Innenseite eines Glasdeckels legen und den Deckel mit 2 – 3 Klammern auf dem Gebäck fixieren. Gebäck in den verschlossenen Gläsern auskühlen lassen.

Tipp
Die verschlossenen Gläser sind etwa 2 – 3 Wochen im Kühlschrank haltbar und hervorragend als Geschenk geeignet.
Wenn die Kuchen nicht gelagert, sondern sofort verzerrt oder verschenkt werden sollen, können Sie diese nach dem Backen ohne Deckel auskühlen lassen und im Anschluss dekorativ mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertinformation pro Kuchen:
510 kcal | 27 g Fett | 8 g Eiweiß | 63 g Kohlenhydrate | 139 mg Cholesterin

Albaöl®