

# Kuchenvielfalt im Klassiker-Glas

Kleine, aber feine Rührkuchen im Glas gebacken

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Sturz-Form-Gläser  
(etwa 290 ml Inhalt):**

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
etwa 2 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

Gummiringe in kaltes Wasser legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen unterrühren. Den Teig pur belassen oder mit einer beliebigen Variante verfeinern.

## Variante 1, Kuhflecken-Kuchen:

Die Hälfte des Teiges mit 1 EL Dr. Oetker Kakao und 1 EL Milch verrühren. Den Teig klecksweise abwechselnd in die Gläser geben.



## Variante 2, Apfel-Mohn-Kuchen:

Einen geschälten und in kleine Würfel geschnittenen Apfel (etwa 200 g) und 2 EL Mohnsamen unterheben.

## Variante 3, Kokos-Möhren-Kuchen:

100 g Kokosraspel und 100 g geraspelte Möhre mit der Milch unterrühren.

## Variante 4, Schoko-Espresso-Küchlein:

3 TL Instant-Espressopulver, ungesüßt mit 3 EL Milch verrühren und mit 50 g Dr. Oetker Milkschokoladenstreuseln unter den Teig rühren. Etwa 2 EL Schokoladenstreusel vor dem Backen aufstreuen.

## Variante 5, Birne-Cranberry-Küchlein:

Eine geschälte und in kleine Würfel geschnittene Birne mit 50 g getrockneten Cranberrys unter den Teig rühren.

- 3 Teig gleichmäßig auf die Gläser verteilen, Glasränder säubern und die Gläser auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

- 4 Je einen nassen Gumming auf die Innenseite eines Glasdeckels legen und den Deckel mit 2-3 Klammern fixieren. Gebäck in den verschlossenen Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 5 Verzieren:

Die Gläser beliebig zum Verschenken mit Geschenkband, Schleifen, Bast, Kärtchen, Schildchen etc. dekorieren.





## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Teigmenge auch in 12 Sturzformgläsern (etwa 160 ml Inhalt) etwa 25 Min. oder in 3 Sturzformgläsern (etwa 500 ml Inhalt) etwa 40 Min. backen.
- Sie brauchen die Gläser nach dem Backen nicht verschließen. Dann können Sie vor dem Verschenken z. B. noch Schokoladenlocken auf den kalten Kuchen schaben. Die Haltbarkeit verkürzt sich dann auf etwa 3 Tage.
- Kuchen in verschlossenen Gläsern sind etwa 2 Wochen haltbar, in offenen Gläsern etwa 3 Tage.

