

[www.essener-adventskalender.de](http://www.essener-adventskalender.de)

## Walnusskuchen in kleinen Gläsern

### Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Schokoflocken oder Raspelschokolade
- Saft einer Blutorange
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- 100 g gehackte Walnüsse

### Außerdem:

- 4 Gläser ((250 ml) mit Einmachring und Deckel
- weiche Butter und Brösel für die Gläser

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Gläser fetten und mit Bröseln bestreuen. Die Butter mit Zucker und Vanillzucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren. Orangensaft hinzugeben und glattrühren.

Mandeln, Schokoladenteile, Backpulver mit dem Mehl vermischen und mit der Milch zu der Eiercreme geben, wiederum glattrühren. Die Walnüsse unterziehen und den Teig in die Gläser füllen. Vorsicht: Die Gläser nur etwas mehr als halbvoll machen, weil der Teig noch aufgeht.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen hineinstecken. Bleibt noch Teig daran hängen, den Kuchen für weitere 10 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen die Gläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Einmachgummi und dem Glasdeckel verschließen. Die Kuchen halten sich verschlossen und an einem kühlen Ort etwa drei bis vier Wochen. Nach dem Öffnen nach Belieben verzieren.



[www.essener-adventskalender.de](http://www.essener-adventskalender.de)

## Kleine Heidelbeerküchlein, im Glas gebacken

### Zutaten:

- 200 g Heidelbeeren
- 175 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- Saft von 1 Orange
- 100 g Mehl
- 75 g Kartoffelmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Backpulver

### Außerdem:

- 5 Einmachgläser (150 ml) mit Einmachring und Deckel
- weiche Butter und Mehl für die Gläser
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, die Gläser fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Heidelbeeren waschen, verlesen und trocken tupfen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier mit dem Saft verquirlen und zusammen mit den übrigen Zutaten dazugeben. Gut verrühren, die Beeren untermengen und den Teig in die Gläser füllen (je etwa bis zur Hälfte).

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen hineinstecken. Bleibt noch Teig daran hängen, den Kuchen für weitere 10 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen die Gläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Einmachgummi und dem Glasdeckel verschließen. Die Kuchen halten sich verschlossen und an einem kühlen Ort etwa drei bis vier Wochen. Nach dem Öffnen nach Belieben verzieren.



[www.essener-adventskalender.de](http://www.essener-adventskalender.de)

## Apfel-Himbeer-Käsekuchen im Glas

### Zutaten:

- 150 g Himbeeren
- 2-3 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Quark
- 125 g Frischkäse
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- ½ TL Backpulver

### Außerdem:

- 6-8 gefettete Gläser

### Zubereitung:

Himbeeren leicht zuckern, die geschälten Äpfel in kleine Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und beides mischen.

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles glatt-rühren..

Die Früchte in die gefetteten kleinen Gläser füllen, mit der Teigmasse auf 3/4 Füllhöhe im Glas auffüllen und offen bei 180 °C (Umluft) auf der unteren Schiene des Backofens etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen die Gläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Einmachgummi und dem Glasdeckel verschließen. Die Kuchen halten sich verschlossen und an einem kühlen Ort etwa drei bis vier Wochen. Nach dem Öffnen nach Belieben verzieren.

