Nuss-Gewürzkuchen im Glas

Eine tolle Idee ist dieses Rezept für kleine Nuss-Gewürzkuchen im Glas, auch als kleines Geschenk sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: Butaris

Zutaten

100 g	Haselnüsse (gemahlene)
100 g	Walnüsse (gemahlene)
1 TL	Zimt
1 Messerspitze	Gewürznelken
1 Messerspitze	Piment
1 TL	Kardamom
0.5 TL	Ingwer
Nach Belieben	Butterschmalz (zum Einfetten der Gläser)
4 Stk.	Mandarinen
150 g	Marillenmarmelade
250 g	Butterschmalz
200 g	Zucker
100 g	Marzipan
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
180 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
10 g	Kakao

Zubereitung

1. Für die Nuss-Gewürzkuchen im Glas zuerst in eine beschichtete Pfanne die gemahlenen Wal- und Haselnüsse geben, ebenso Zimt- und Gewürznelkenpulver, Kardamom, Piment und Ingwerpulver. Alle Zutaten gut durchmischen und einige Minuten bei mittlerer Hitze anrösten. Vom Herd nehmen und in der Pfanne auskühlen lassen. Etwas Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen und feuerfeste Gläser damit auspinseln.

2. Die Mandarinen schälen, weiße Häutchen komplett entfernen. Die einzelnen Scheiben bei Bedarf halbieren, sodass alle etwa 0,5 Zentimeter breit sind. Mandarinenscheiben auf die Gläser verteilen. Darüber jeweils einen Teelöffel Marillenmarmelade verstreichen. Nun den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 160 Grad (Heißluft) vorheizen.

3. Mehl, Kakao und Backpulver versieben. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Butterschmalz in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät cremig rühren. Vanillemark, Marzipan, Zucker und Salz langsam unterrühren. Die Eier nacheinander einrühren. Die Mehlmischung nach und nach unterrühren. Zum Schluss die abgekühlte Gewürz-Nuss-Mischung vorsichtig unterheben.

4. Den Teig bis 1,5 Zentimeter unter den Rand in die Gläser füllen, mit einem Messer glattstreichen. Rund 35 Minuten goldbraun auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Wenn der Kuchen nicht sofort serviert wird, die heißen Gläser gut verschließen, dann hält er sich etwa eine Woche.

Tipp

Wer keine passenden Gläser hat, kann für den Nuss-Gewürzkuchen im Glas auch feuerfeste Tassen verwenden. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Mandarinen-/Marillenstückchen und Staubzucker dekorieren.