

# Adventkuchen im Glas

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Winter Weihnachten    Für: 4 Personen



## Zutaten

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 125 G    | weiche Butter                      |
| 100 G    | Staubzucker                        |
| 2 GROSSE | Eier (Raumtemperatur)              |
| 1/2 TL   | Lebkuchengewürz                    |
| 130 G    | glattes Mehl                       |
| 100 G    | geröstete und gemahlene Haselnüsse |
| 40 G     | Walnüsse                           |
| 1 1/2 TL | Backpulver                         |
| 1 PRISE  | Salz                               |
| 1 PKG    | Vanillezucker                      |
| 50 G     | gehackte Kochschokolade            |
|          | Semmelbrösel für die Gläser        |

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vier kleine Marmeladegläser ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Gewürze und alle trockenen Zutaten vermischen und unterheben. Der Teig sollte mittelfest werden, sonst noch Milch hinzufügen.
3. Gläser dreiviertel voll mit dem Teig befüllen und ca. 30 Minuten backen und die Stäbchenprobe machen.
4. Kuchengläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß verschließen. Auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

Mit handgeschriebenen Etiketten und bunten Schleifen verziert, wirkt der Kuchen besonders hübsch.