



Kirsch-Zimt-Kuchen aus dem Glas



Melissa

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚
+ 20 Min. Backzeit

Je Kuchen: 3003 kJ, 717 kcal, 89 g Kohlenhydrate,
12 g Eiweiß, 35 g Fett, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: €

veggie



Zutaten

Menge

4	feuerfeste Einmachgläser (ca. 400 ml)
200 g	Schattenmorellen aus dem Glas
140 g	weiche Butter
160 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
190 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
100 ml	Milch

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die feuerfesten Gläser mit etwas Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.

Step 2:

Für den Teig die restliche Butter, den Zucker und den Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Step 3:

Die Kirschen abtropfen lassen, mit dem restlichen Mehl bestäuben und kurz unter den Teig heben.

Step 4:

Den Teig füllst du nun in die Kuchengläser, sodass die Gläser halb voll sind, da die Küchlein noch aufgehen. Nun die Küchlein im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen lassen.

Tipp

Wenn die Küchlein länger haltbar sein sollen, solltest du den Deckel auf das Glas schrauben, wenn die Küchlein noch heiß sind.