



Menge 4 Minikuchen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MINI-TEEKUCHEN IM GLAS

Tee und Kandis gehören einfach zusammen - dieser Kuchen mit feinen Gewürzen ist ein echter Genuss und ideal zum Verschenken!



Zubereitung

- 1.** Milch mit Teebeuteln erhitzen, vom Herd nehmen und 4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen und Milch abkühlen lassen. Mark der Vanilleschote auskratzen.
- 2.** Butter schaumig rühren, Eier dazugeben und unterrühren. Anschließend Vanillemark und Diamant Grümmel Kandis gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Kardamom, Zimt und Salz mischen. Mehl und Tee-Milch abwechselnd unter die Butter-Ei-Masse rühren.
- 3.** Die Gläser mit etwas Öl einpinseln, zu 2/3 mit dem Teig befüllen und mit etwas Diamant Grümmel Kandis bestreuen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 175° (Umluft 160 °C) ca. 30–35 Minuten backen.
- 5.** Deckel und Einmachringe zum Ende der Backzeit ca. 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen, abtropfen lassen.
- 6.** Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort mit Einmachringen und Deckeln abdecken und mit Klammern verschließen. Nach dem Abkühlen die Klammern wieder entfernen.
- 7.** Tipp: Die Kuchen sind im verschlossenen Glas ca. 6–8 Wochen haltbar.

Zutaten

225 ml	Milch
2 Beutel	Ostfriesen-Tee
1	Vanilleschote
175 g	Butter
2	Eier (Größe M)
200 g	Diamant Grümmel Kandis
150 g	Mehl
1,5 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Haselnüsse
1/2 TL	gemahlener Kardamom
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
4	Einmachgläser à ½ Liter Inhalt (inkl. Deckeln, Einmachringen und Klammern)
	Neutrales Pflanzenöl
Zum Verzieren	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.