



Menge 5 - 6 Bügelgläser à 350 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

NUSS-BIRNEN-KUCHEN IM GLAS

Diese köstlich-nussigen Kuchen werden im Glas gebacken und sind durch die Birnen besonders saftig!



Zubereitung

1. Birnen schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Schokolade hacken.
2. Butter mit Diamant Brauner Zucker und Salz gut verrühren. Eier nach und nach zugeben.
3. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit Schokolade, Haselnüssen, Gewürzen und Kakao unterrühren. Zuletzt Birnenstücke unterheben.
4. Gläser (ohne Einmachringe) mit etwas Öl einpinseln und zu max. 2/3 mit dem Teig befüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/ Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen.
6. Einmachringe zum Ende der Backzeit ca. 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen, abtropfen lassen.
7. Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort Einmachringe auf die Deckelränder legen und mit dem Bügel verschließen.
8. Zum Servieren mit Diamant Puderzucker bestäuben.
9. Tipp: Die Kuchen sollten innerhalb von 2–3 Wochen verzehrt werden.

Zutaten

300 g	reife Birnen
50 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
200 g	weiche Butter (oder Margarine)
200 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier (Größe M)
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
75 g	gemahlene Haselnüsse
2 TL	Zimt
1/4 TL	gemahlene Nelken
1-2 EL	echter Kakao (gesiebt)
5-6	Bügelgläser à 350 ml (inkl. Einmachringen)
	Neutrales Pflanzenöl
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.