



Für etwa 6 WECK®-Gläser à 300 ml

125 g Zartbitter-Schokoflocken, 5 Eier, 1 Prise Salz, 80 g Zucker, 2 EL Vanillezucker,
1 TL Orangenaroma (oder Abrieb einer frischen Bio-Orange),
150 g Marzipan-Rohmasse, 1 EL Amaretto, 150 g Butter, 200 g Dinkelmehl 630er,
2 EL Vanille-Puddingpulver, 2 TL Backpulver, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Zimt,
Je eine Messerspitze Ingwer-, Muskat- und Nelkenpulver,
1 TL Lebkuchengewürz, 3 EL Milch, 150 g Amarenakirschen



Gewürzkuchen im Glas

1. Die Gläser sorgfältig mit Butter austreichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und 2 EL vom Zucker dazurühren – beiseitestellen. Anschließend die Marzipan-Rohmasse zerpfücken und mit der Orangenschale und dem Amaretto cremig verrühren. Aus Eigelb, dem restlichen Zucker, Vanillezucker und der Butter eine schaumige Masse herstellen. Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Kakao und sämtliche Gewürze vermischen und zusammen mit den Schokoflocken und der Marzipanmasse unter die Eigelbmasse rühren. Etwa 3 EL Milch hinzufügen und zuletzt das geschlagene Eiweiß mit einem Schneebesen locker unterziehen. Sollte die Konsistenz zu fest sein, ruhig etwas mehr Milch hinzufügen. Zuletzt die Amarenakirschen vierteln und unter die Teigmasse heben.
3. Den Teig bis zur Hälfte in die vorbereiteten Gläser füllen. Achtung: Die Ränder der Gläser müssen bei den ganzen Vorgängen immer sauber und trocken bleiben. Im heißen Backofen ca. 45 Minuten offen (ohne Glasdeckel) backen, Stäbchenprobe durchführen!
4. Nach dem Backen direkt mit den vorbereiteten Gummiringen, Deckeln und Klammern verschließen. Kühl und trocken gelagert hält sich der Kuchen 2 bis 3 Monate!