



Für etwa 6 WECK®-Gläser à 500 ml  
200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, 250 g Mehl,  
2 TL Backpulver, 50 g gemahlene Haselnüsse,  
4 TL Kakaopulver, 2 TL Glühweingewürz, 10 EL Glühwein



## Glühweinkuchen im Glas

- 1.** Die Gläser sorgfältig mit Butter austreichen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 2.** Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und weiterrühren, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakao und Glühweingewürz mischen. Die Mehlmischung löffelweise, abwechselnd mit dem Glühwein, in die Eiermasse rühren. Und schon ist der Teig fertig.
- 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 30 bis 35 Minuten offen (ohne Glasdeckel) backen, Stäbchenprobe durchführen!
- 4.** Nach dem Backen die Gläser direkt mit den vorbereiteten Gummiringen, Deckeln und Klammern verschließen. Kühl und trocken gelagert sollte der Kuchen bis zu 3 Monate halten