

Selbstgemachte Geschenke:

Leckere Kuchen im Glas

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 4 mittelgroße Eier
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Kakao
- Öl oder Butter zum Einfetten der Gläser, evtl. Semmelbrösel

Und so geht's:

- Die Butter mit dem Zucker cremig rühren
- Die Eier nach und nach unterrühren
- Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, auf die Eiercreme sieben und locker unterrühren
- Mark aus der Vanilleschote kratzen und unterrühren
- Den Teig in zwei Teile aufteilen und einen Teil mit dem Kakao verrühren
- Einmachgläser mit Öl oder Butter einpinseln, den Glasrand dabei aussparen
- Nach Belieben mit Semmelbröseln bestreuen
- Teig in die vorbereiteten Gläser füllen, dabei immer abwechseln einen Esslöffel hellen Teig und einen dunklen Teig
- Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen
- Auf dem mittleren Rost im Backofen ca. 40 min. backen
- Gläser mit Topflappen oder Küchentuch aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Deckel verschließen
- Die Kuchen an einem kühlen Ort aufbewahren

Guten Appetit wünscht das Weissenhäuser Strand Team!

Ihr Ferien- und Freizeitpark am Meer.

**Weissenhäuser
Strand** Das ganze
Jahr Ostsee