

# Ein Glas Kuchen, bitte!

Fessie will Kuchen backen, doch leider hat er keine Backform. Das macht aber nichts, denn er hat noch ein paar leere Einmachgläser zu Hause. Damit gelingt Fessies Lieblingskuchen kinderleicht.

## Zutaten für 2 Schoko-Kirsch-Kuchen im Glas:



## Außerdem braucht ihr:

- 2 Einmachgläser à 450 ml Fassungsvermögen
- 2 Schüsseln
- 1 Handrührgerät
- 2 Siebe



## So wird's gemacht:

Kippt die Kirschen in das erste Sieb und lasst sie über einer Schüssel gut abtropfen. Dann gebt ihr **die Butter, den Zucker, die Eier und den Vanillezucker** in eine zweite Schüssel. Jetzt kommt der Handrührer zum Einsatz: Rührt die Masse so lange, bis sie **schön schaumig** aussieht. Mit dem zweiten Sieb siebt ihr nun **das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver** darauf. Rührt es zusammen mit der Milch unter den Teig. Und jetzt: An die Gläser, fertig, los!

Wenn ihr Einmachgläser mit Gummiringen benutzt, müsst ihr die Gummiringe vorher in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.



Streicht beide Einmachgläser mit Butter aus und streut etwas Semmelbrösel hinein. Wenn ihr die Gläser etwas dreht, kommen die Brösel auch an die Glaswände. Jetzt füllt ihr die Gläser **mit 2 Esslöffeln Teig**. Als Nächstes kommt eine



Schicht aus **zwei Esslöffeln Kirschen** darauf. Und dann **noch mal eine Schicht Teig**. Insgesamt soll das Glas **nur bis zur Hälfte gefüllt** sein – denn der Kuchen braucht noch Platz zum Aufgehen. Stellt die Gläser auf ein Backblech und schiebt es in den kalten Backofen auf die zweite Schiene von unten. Backt den Teig im offenen Glas **bei 160 °C etwa 35 bis 40 Minuten**.



Die Kuchen sind fertig? Prima. Dann bittet einen Erwachsenen, euch die heißen Gläser aus dem Ofen zu holen. Jetzt werden die Kuchengläser nämlich verschlossen. Achtung, die Gläser sind sehr heiß! **Legt jeweils einen nassen Gummiring auf ein Glas** und verschließt sie mit dem Deckel. Fertig!

## Fessies Tipp:

Ihr könnt die Kuchen im Glas bis zu 6 Monaten aufheben! Aber eigentlich sind sie dafür viel zu lecker. Beklebt und verziert eure Kuchengläser doch schön bunt – dann könnt ihr sie prima an Weihnachten verschenken!

Dieses Rezept findet ihr auch auf [www.fessie.de](http://www.fessie.de). Also keine Sorge – ihr könnt es für die Geschenkanhänger auf der Rückseite ruhig zerschneiden.

