

WEIHNACHTSKUCHEN IM GLAS

Aus meinem Thermomix & den kleinen Elfen

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 35 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 4 schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten zugeben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal 30 Sek/Stufe 4 mischen. Den Teig in leicht gefettete Gläser füllen und 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Wenn die Glaskuchen aufbewahrt werden sollen, diese nach dem Backen sofort noch heiß mit Schraubdeckel oder Gummi und Klammern verschließen; 15 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen und komplett abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 6 EL Orangensaft
- 260 g Weizenmehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 100 g Raspelschokolade

Gutes Gelingen, Deine Melli