

Nusscake im Glas

Zutaten

Für 4-5 Einmachgläser von 5 dl Inhalt

Alufolie

Butter und gemahlene Haselnüsse für die Gläser

5 Eier

1/4 TL Salz

250 g Zucker

375 g Mehl

125 g Haselnüsse

25 g Mandeln

1 TL Vanillezucker

50 g Butter, flüssig



Zubereitung

1. Gläser und Deckel ausbuttern, mit Nüssen austreuen. Kühl stellen.
2. Eier, Salz und Zucker in einer Schüssel im warmen Wasserbad zu einer hellen, luftigen Crème aufschlagen. Herausnehmen, kurz weiterschlagen. Mehl, Nüsse, Mandeln und Vanillezucker mischen. Butter sorgfältig darunter heben.
3. Masse in die Gläser füllen, mehrmals auf die Unterlage klopfen, damit es keine Luftlöcher gibt. Verschliessen, Deckel mit Folie abdecken.
4. Ofen auf 180 °C vorheizen. Im unteren Teil ein ofengrosses Blech einschieben, so hoch wie möglich heisses Wasser hineingiessen. Gläser knapp darüber auf das Gitter stellen. 1 1/2 Stunden backen. Cakes im Glas auskühlen lassen. Haltbarkeit: 6 Monate.
5. Zum Geniessen Cake stürzen, in dünne Scheiben schneiden. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens knusprig backen. Auskühlen lassen.

Verschenken: Nusscake im Glas verschenken, mit Klebeband den Inhalt bezeichnen. Oder frisch gebackene Cakescheiben in ein Cellophansäckli schichten, mit einem Bändeli zubinden.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 810 kcal, 19g Eiweiss, 33g Fett, 108g Kohlenhydrate.