

REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-KUCHEN IM GLAS



ROTE GRÜTZE-KUCHEN IM GLAS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Zutaten für ca. 12 kleine Weckgläser | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (M)
- 170 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 375 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich



5554

ZUBEREITUNG

229

Kcal

pro Kuchen ca.

4

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. 12 Weckgläser (à ca. 120 ml Inhalt) mit 20 g weicher Butter fetten. Restliche Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Gläser zu etwa einem Drittel mit dem Teig füllen. Glasränder sauber wischen und Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
2. Inzwischen Gummiringe in kaltem Wasser einweichen. Beeren waschen, putzen und mischen. 225 g Beeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.
3. Kuchengläser aus dem Ofen nehmen. Beeren-Grütze darauf verteilen und Gläser sofort mit Gummiringen, Deckeln und Klammern verschließen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die kleinen Kuchen sind perfekt für Picknicks oder als Gastgeschenk und halten im Kühlschrank ein paar Tage.