



Kuchen Backmischung

Ob als Geschenk in der Adventszeit oder vielleicht auch unter dem Weihnachtsbaum: Unsere Backmischung ist eine wunderbare Aufmerksamkeit für alle Naschkatzen. Die Zubereitung ist kinderleicht und zum Backen braucht es nur noch wenige Handgriffe. Hübsch geschichtet in einem Glas, mit wenig Zucker und weihnachtlichen Gewürzen, ist sie auf jeden Fall ein Hingucker, der einfach lecker schmeckt.

Gesamtzeit: 20 Minuten

Zutaten

für 1 Glas à 1000 ml

- 180 g Dinkelmehl
- 80 g Vollrohrzucker (Xucker, Kokosblütenzucker o.ä.)
- 100 g gem. Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 30 g dunkler Kakao
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 60 g Schokoraspeln (zartbitter)
- 1 Flasche / Glas mit Deckel (Fassungsvermögen 1 l)
- Zettel & Kordel für die Anleitung

zum Backen

- 3 Eier
- 150 ml Milch
- 80 ml neutrales Öl

Anleitung

Glas

Die Zutaten abwechselnd im Glas schichten. Schön sieht zum Beispiel aus: Nüsse, Mehl, Kakao, Zucker, Mehl, Nüsse, Lebkuchengewürz, Schokoraspeln, Zucker, Mehl. Das Glas verschließen.

Backanleitung

1. Schritt

Auf einen schönen Zettel schreiben:

- Enthaltene Zutaten – Mengenangabe nicht zwingend erforderlich
- Zum Backen noch benötigt: 3 Eier, 150 ml Milch und 80 g Öl
- Haltbarkeit ca. ½ Jahr

2. Schritt

Zubereitung auf dem Zettel ergänzen:

1. Ofen auf 180°C Umluft / 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eier schaumig schlagen.

3. Zutaten aus dem Glas sowie Milch und Öl unterrühren.

4. 24er Springform oder kleine Kastenform einfetten und den Teig hineingeben.

5. Für 45–50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Stäbchenprobe: Mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen – wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

Tip: Falls die Zutaten nicht alle in das Glas passen, am besten Zucker oder Schokostreusel in eine kleine Brotbackpapiertüte (evtl. in der Höhe zuschneiden) füllen und außen mit ans Glas hängen. Zum Verfeinern kann man den Kuchen auch mit einer Schokoglasur servieren.

Viel Spaß beim Verschenken!

#healthyHUK