



WEIHNACHTLICHER KUCHEN IM GLAS

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 60 Min. 👥 6 Personen ●○○ Leicht

Weihnachtlicher Kuchen im Glas ~ Zubereitung

1. Für die Creme Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Vanillemark, ausgekrazte Schote und Zimt in einem Topf auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Gelatine mit den Händen ausdrücken und dazugeben. Kuvertüre fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Vanilleschote aus der Sahne entfernen und heiße Sahne zur Kuvertüre gießen. Mit einem Pürierstab glatt mixen. Creme mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht kaltstellen.
2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175 °C). Für den Blondie-Teig Butter, Kuvertüre und Salz in einem kleinen Topf schmelzen. Ei, Zucker, Mehl und Haselnüsse unterrühren.
3. Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (ø 18 cm) füllen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 M backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Blondie in Würfel (0,5 x 0,5 cm) schneiden. Creme mit den Schneebesen eines Handrührgerätes aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ø 1 cm) füllen.
5. Creme und Blondiewürfel in 6 Gläser schichten und mit Kakaopulver, Blattgold und Ferrero Rocher dekorieren.

Utensilien: Messer, Schneidebrett, Küchenwaage, Topf, Herd, hohes Gefäß, Pürierstab, Frischhaltefolie, Backofen, Schneebesen, Springform (ø 18 cm), Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Sterntülle (ø 1 cm)

FÜR DIE CREME	MENGE
Vanilleschote	½
Gelatine	1,5 Blätter
Sahne	380g
Zimt (gemahlen)	½TL
weiße Kuvertüre	150g
Salz	2Pr.
Ei	1
Zucker	90g
Mehl	75g
Gemahlene Haselnüsse	110g

FÜR DIE BLONDIES	MENGE
Butter	80g
Weißer Kuvertüre	150g
Pr. Salz	2
Ei	1
Zucker	90g
Mehl	75g
Gemahlene Haselnüsse	110g

FÜR DIE DEKORATION	MENGE
Kakaopulver	1TL
Essbare Goldfolie	
Ferrero Rocher	6