







Sandra Haslbeck

Frischer
KUCHEN
auf Vorrat

 *gebacken
im Glas*

Bassermann



Inhalt

Vorwort	9
Gute Gründe fürs Backen im Glas	10
Das A und O: Gute Zutaten	10
Haltbarkeit und Lagerung	10
Die Füllmenge ist abhängig von Verwendungszweck, Glasform und Kuchenart	10
Sterilisieren, Befüllen und Verschließen	12
Backzeiten und Stäbchenprobe	13
Die Nr. 1 der Glaskuchen: Der Rührteig	15
Vegan backen – was ist zu beachten?	15
Glasgrößen und Umrechnungsfaktor	15
Kleine Gläserkunde	16
Was gibt's wo? Hilfreiche Adressen	16
GELIEBTE KLAISIKER	18
FRISCH & FRUCHTIG	38
FÜR CHOCOHOLICS	62
WEIHNACHTSBÄCKEREI	74
Alphabetisches Rezeptregister	89
Vita der Autorin	90
Impressum	91



Vorwort

Kuchenbacken ist für mich Kindheitserinnerung pur. Als Kind saß ich am liebsten auf der Arbeitsplatte in der Küche und habe dort oben thronend meiner Mama beim Backen zugeschaut. Nachdem das Backwerk vollbracht war, durfte ich den Teig probieren und natürlich die Rührhaken abschlecken. Noch heute ist es für mich das Tollste, wenn nicht alles in die Backform passt und ich nach getaner Arbeit vom Teig naschen kann.

Wenn ein Kuchen auf der Kaffeetafel steht, sind alle glücklich. Aber das Backen ist oft sehr aufwendig und die meisten Kuchen schmecken nur frisch gebacken besonders lecker. Könnte man nicht immer einen kleinen Kuchenvorrat für spontanen Besuch oder den kleinen Hunger zwischendurch im Haus haben? Ja, kann man: mit kleinen Küchlein – direkt im Glas gebacken! Die Kuchenzwergen sind einfach und schnell zubereitet und – falls man ihrem süßen Geschmack widerstehen kann – bis zu 6 Monate haltbar.

Für Glaskuchenbäcker und alle, die es werden möchten, gibt es in diesem Buch über 30 leckere Rezepte für Kuchenfreuden im Glas. Zum Verschenken, Sofort-Vernaschen oder Später-Genießen.

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Kuchen – ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei!

Ihre Sandra Haslbeck

WAS SIE WISSEN SOLLTEN

10

GUTE GRÜNDE FÜRS BACKEN IM GLAS

Sie backen mit Leidenschaft und lieben selbst gebackene Leckereien? Aber Sie haben nicht immer Zeit, die Backwaren frisch zuzubereiten? Dann sollten Sie unbedingt Kuchen im Glas ausprobieren.

Das Einkochen von Marmelade erfreut sich seit jeher großer Beliebtheit. Aber kaum jemand weiß, dass man auch Kuchen im Glas auf diese traditionelle Art zubereiten und natürlich haltbar machen kann. Nach dem Backen und Verschließen der heißen Gläser entsteht im Glasinneren ein Vakuum, das dafür sorgt, dass das Gefäß luftdicht versiegelt wird und der Kuchen über eine lange Zeit frisch und saftig bleibt. In unendlich vielen Varianten lassen sich kleine Kuchen in Gläsern backen. Als Rührteig, Hefeteig oder Biskuit sind sie einfach zu machen und gelingen immer.

DAS A UND O: GUTE ZUTATEN

Unerlässlich für höchsten Genuss ist Qualität: Wenn schon Süßes, dann nur etwas Gutes! Das heißt für mich: Beste regionale Zutaten der Saison – wenn möglich in Bio-Qualität. Denn sie sind ein Teil unserer Identität und wir sollten einheimischen Früchten und Produkten den Wert zukommen lassen, den sie verdienen. Im Wissen, dass es etwas Besonderes ist, schätzen wir dann auch die importierten Cranberrys & Co. umso mehr. Und nicht zu vergessen – Kuchen im Glas sind superlecker und hübsch verpackt auch immer ein persönliches Geschenk für liebe Freunde.

HALTBARKEIT UND LAGERUNG

Ohne die Zugabe von Konservierungsstoffen und bei sorgfältigem Arbeiten und gut schließenden Gläsern bleiben einfache Glaskuchen, gelagert bei Zimmertemperatur, bis zu 6 Monaten frisch. Sie können die meisten Kuchensorten sogar danach noch essen, allerdings hat meine Erfahrung gezeigt, dass sie in den ersten 6 Monaten am besten schmecken. Kuchen mit frischem Obst halten sich an einem kühlen und dunklen Ort 8 Wochen. Kuchen mit Trockenobst ist 6 Monate bei Raumtemperatur haltbar.

Garant für eine lange Haltbarkeit sind ein penibel genaues Befüllen der Gläser und eine sorgfältige Sterilisation der Gläser vor dem Gebrauch und im Anschluss an das Backen. Achten Sie beim Backen unbedingt auf Sorgfalt und Sauberkeit.

DIE FÜLLMENGE IST ABHÄNGIG VON VERWENDUNGSZWECK, GLASFORM UND KUCHENART

Beachten Sie bitte, dass je nach Glasform und Verwendung (zum Sofort-Vernaschen oder Verschließen und Später-Genießen) die Füllmenge variiert:

- Wenn der Kuchen haltbar sein soll, wird das Glas nach dem Backen verschlossen. Hier gilt, dass das Glas nur bis maximal zur Hälfte mit Teig befüllt werden darf.