



Fast fertiger Nuss-Schoggi-Kuchen

Zutaten

(Einmachglas für 1 Liter Inhalt)

Rezeptkärtchen und Bändeli

140 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

180 g brauner Zucker

100 g Nüsse (z. B. Baumnüsse),
grob gehackt

30 g Kokosraspeln

70 g Schokolade, grob gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Einmachglas schichten. Ein Rezeptkärtchen schreiben und mit einem Geschenkbändeli an das Glas binden.

Auf das Rezeptkärtchen kommt folgender Text:

Nuss-Schoggi-Kuchen (für eine Cakeform von 22-25 cm)

Ofen auf 180 Grad vorheizen. 70 g Margarine oder Butter schmelzen, mit 2 Eiern und 2 EL Milch verrühren. Zusammen mit dem Glasinhalt in eine Schüssel geben und gut verrühren. Eine Cake-Form einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Für die «Fast fertigen Kuchen im Glas» können Sie ein beliebiges Rezept benutzen. Dabei einfach alle trockenen Zutaten ins Glas schichten und auf einem Rezeptkärtchen schreiben, welche weiteren Zutaten noch nötig sind.