GU JUST COOKING

CHRISTA SCHMEDES

KUCHEN IM GLAS

SAFTIGE MINIS

GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Genuss im Glas!

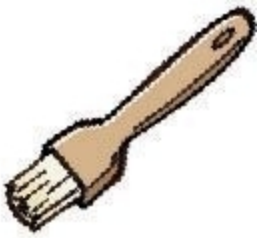
Lust auf süße Kleinigkeiten? Dann sind die Minis im Glas genau das Richtige für Sie – zum Sofort-Vernaschen oder Später-Genießen. Ich habe kleine Kuchen aus aller Welt geba cken, Klassiker und Neuentdeckungen für Sie ins Glas ge packt. Die Kuchenzwerge sind schnell zubereitet und gut haltbar. Aber bitte nicht wundern, wenn zum Aufbewahren keine übrig bleiben! Denn die kleinen Süßen schme cken superlecker, sind ein witziges Mitbringsel und asolut picknick- und party - tauglich.

NÜTZLICHES KUCHEN-WISSEN

NACHGEFRAGT: KUCHEN IM GLAS

WO BEKOMME ICH DIE PASSENDEN GLÄSER?

Die verschließbaren Einmachgläser, die auch Weck-Gläser heißen, entweder im Haushaltswarengeschäft kaufen. Oder im 4-er-Karton direkt bei der Firma Weck bestellen. Adresse:
J. Weck GmbH u. Co. KG
Versand-Service
79664 Wehr-Öflingen
Tel.: 07761/935–69
Fax: 07761/57691
E-Mail: versand-service@weck.de.
Ich empfehle zum Kuchenbacken Gläser mit 1/2 l, 1/4 l und 1/5 l Inhalt.



WIE BEREITE ICH DIE GLÄSER VOR?

Gläser immer sorgfältig einfetten, am besten – wie in den Rezepten angegeben – mit Öl einpinseln. Sie können auch Margarine oder streichfähige Butter nehmen. Wer will, streut die Gläser zusätzlich noch mit Semmelbröseln oder gemahlenen Nüssen aus. So lassen sich die Kuchen besonders leicht stürzen. Wichtig: Glasrand, Deckel und Gummiring sollten auf jeden Fall fettfrei sein. Gummiringe am besten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, während der Teig zubereitet wird.

WAS MUSS ICH BEIM BACKEN BEACHTEN?

Gläser grundsätzlich nur zu zwei Dritteln, maximal drei Vierteln mit Teig füllen und zum Backen auf den Rost in die Ofenmitte stellen. Kuchen nach Rezeptangabe backen. Vorsicht! Die Gläser werden sehr heiß. Zum Herausnehmen immer Küchenhandtuch oder Topflappen benutzen.

WIE KANN ICH DIE KUCHEN AUFBEWAHREN?

Ganz einfach: Gläser nach dem Backen sofort heiß verschließen. Dazu die angefeuchteten Gummiringe auf die Innenseite des Glasdeckels legen. Deckel zuklappen und zusätzlich mit 3 oder 4 Klammern befestigen. Die Kuchen im

Glas kühl und trocken aufbewahren. Rührkuchen und Biskuits nach spätestens 4 Wochen genießen, Rührkuchen mit Obst nach ca. 2 Wochen.

MUSS ICH DIE GLÄSER IMMER VERSCHLIESSEN?

Nein! Wer den Kuchen gleich essen will, lässt ihn offen im Glas abkühlen. Dann mit Messer oder Palette vom Glasrand lösen und stürzen. Das süße Stückchen können Sie nun sofort vernaschen oder aber füllen, glasieren und verzieren. Guten Appetit!