

## Carolines Gewürzkuchen im Glas

Für ca. 6 Einmachgläser

### Zutaten Teig

120 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
20 g Backkakao  
1 TL Weihnachtsgewürz  
1 Prise Salz  
120 g braunen Zucker  
50 g Butter  
2 Eier  
80 ml Milch  
etwa 120 Gramm  
Sauerkirschen  
40 g Zartbitteraspeln

### Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao in eine Schüssel sieben. Salz und Gewürzmischung dazugeben. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Milch unter Rühren hinzugeben. Masse zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Kirschen gut abtropfen und mit einem Löffel unterheben. Die Gläser buttern und den Teig gleichmäßig auf die 6 Gläser verteilen. Vor dem Backen mit den Zartbitteraspeln bestreuen. Die Gläser bei 160°C Grad (Umluft) etwa 30 Minuten backen. Zum Verschenken die Gläser sofort nach dem Backen mit dem Schraubdeckel verschließen oder frisch genießen.

6 Einmachgläser

**Eine leckere Weihnachtszeit!**