

# GESCHENKE AUS DER KÜCHE

*Fein &*  
**aromatisch!**

**GLÜHWEINKUCHEN  
IM GLAS**



## Rezept:

für 3 – 4 Stück

- 2 EL bioladen\*Haselnüsse
- 1 Ei
- 8 EL Weizenmehl
- 7 EL bioladen\*Zucker
- 2 TL Backkakao
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 2 EL bioladen\*Rapsöl
- 8 EL bioladen\*Milch
- 6 EL bioladen\*Glühkehlchen, weiß
- 3 EL Schokodrops

### Zubereitung:

Haselnüsse grob hacken und mit den übrigen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Teig auf 3 – 4 kleine ofenfeste Gläser oder Tassen aufteilen bis ca. 2 Fingerbreit unter den Rand.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

