

KUCHEN IM GLAS TIPPS

1. Muss man den Deckel beim Aufwärmen im Wasserbad oder im Backofen entfernen?

Ja, am besten öffnet man das Glas, wenn es noch kalt ist und stellt dann den Kuchen im Glas in den Ofen oder in das Wasserbad und legt den Deckel lose darauf.

2. Kann man den Kuchen in der Mikrowelle erhitzen? Wie lange? Wie viel Watt sind am besten?

Ja, man kann den Kuchen auch bei 500 Watt, ca. 1 Minute lang in der Mikrowelle erhitzen. Jede Mikrowelle ist etwas unterschiedlich. **WICHTIG:** Vorher den Alu-Deckel entfernen.

3. Muss man den Deckel in der Mikrowelle entfernen?

Ja, unbedingt, weil der Deckel aus Aluminium besteht!

4. Wie öffnet man den Deckel, wenn's mal klemmt?

Da gibt es viele Varianten wie bei Marmeladengläsern.

- Für Ungeduldige: Man sticht mit dem Messer ein Loch in den Deckel.
- Man nimmt einen Dosenöffner und hebt den Deckel auf.
- Für Kräftige: Mit der Hand kräftig auf den Glasboden klopfen und noch einmal versuchen, das Glas aufzuschrauben.

5. Warum ist der Kuchen 1 Jahr haltbar?

Der Kuchen im Glas wird wie Marmelade oder Kompott eingerext (eingemacht, eingeweckt) – das funktioniert ganz ohne Konservierungsmittel oder dergleichen. Nach dem Öffnen sollte der Kuchen rasch verzehrt werden.

6. Soll man den Kuchen aufwärmen?

Ja, Kuchen im Glas schmecken viel besser, wenn man sie nach Anleitung kurz erwärmt. Außerdem lassen sich die Kuchen durchs Erwärmen besser aus dem Glas lösen.