

Kuchen

im Glas





Kuchen

im Glas



ZUTATEN

Für 4 Personen

Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.

KUCHEN IM GLAS

Einmachgläser mit Verschluss
Etwas Butter und Zucker

- 180 g Dinkelmehl
- 70 g Weizenmehl 550
- 8 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 5 Eier

ZUBEREITUNG

KUCHEN IM GLAS

Einmachgläser buttern und zuckern. Verschlüsse bereitlegen. Backofen auf 180° C vorheizen. Mehle, Backpulver und Salz vermengen und sieben. Butter, Zucker, Zitronenabrieb in der Küchenmaschine mit dem Rührsatz schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren, d. h. nächstes Ei erst dazugeben, wenn das vorherige komplett eingerührt ist.

Die Mehlmischung in 3 Portionen nacheinander unter die Schaummasse heben. Die Gläser zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig befüllen. Dazu den Teig in eine Spritztülle mit rundem Ausschnitt füllen und in die Gläser spritzen. So bleibt der Rand sauber.

Bei 180° C auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten backen. Je nach Größe der Gläser variiert die Backzeit etwas, deshalb die Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem jeweiligen Verschluss verschließen. Auskühlen lassen und anschließend kühl und dunkel aufbewahren.

Als Abwandlung können 250 g Beeren oder geschnittenes Obst untergemengt werden. Die Früchte zuvor leicht mit Stärke bestreuen, so sinken sie während des Backens nicht zu Boden.