



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Kuchen im Glas

Für 4 Gläser à 250gr

Zutaten:

200g weiche Butter
150g Zucker
1 EL Zitronensaft
4 Eier
150g Mehl
1 TL Backpulver
75g Speisestärke

Öl und Semmelbrösel nach Belieben für die Gläser

Gläser mit Öl einpinseln, den Glasrand aussparen. Nach Belieben mit Semmelbröseln austreuen. Backofen auf 175° Grad Umluft vorheizen.

Die Butter mit Zucker und Zitronensaft cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, auf die Eiercreme sieben und locker unterheben. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35 Minuten backen.

Die Gläser mit einem Tuch aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren, die Gläser heiss verschliessen.

Die Kuchen halten sich gut gekühlt 3 bis 4 Wochen.

Wir wünschen viel Spaß beim Backen und viel Genuss.