

Rezept

Grundrezept für den Allrounder aus dem Glas

Ein Rezept von Grundrezept für den Allrounder aus dem Glas, am 02.04.2023

Zutaten

200 g weiche Butter	150 g Zucker
1 EL Zitronensaft	4 Eier (Größe M)
150 g Mehl	1 TL Backpulver
75 g Speisestärke	Öl und Semmelbrösel nach Belieben für die Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal, 50 g F, 10 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Einmachgläser mit Öl einpinseln, den Glasrand aussparen. Nach Belieben mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Gummiringe zum Verschließen der Gläser in kaltes Wasser legen. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen.
2. 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 unterrühren. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35 Min. backen.
3. Gläser mit Topflappen oder Küchentuch aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren die Gummiringe auf die Innenseite der Glasdeckel legen, Glasdeckel auflegen und die Kuchen im Glas mit den Klammern heiß verschließen. Die Kuchen an einem kühlen Ort aufbewahren. Sie halten sich 3-4 Wochen frisch. Zum Servieren Kuchen abkühlen lassen und aus den Gläsern stürzen.