

Rezept

Johannisbeerkuchen im Glas

Ein Rezept von Johannisbeerkuchen im Glas, am 19.01.2025

Zutaten

100 g Rote Johannisbeeren (frisch oder TK)	100 g Butter
100 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier	75 g Schmand
125 g Mehl	1 TL Backpulver
50 g trockene Müslimischung	Fett und Semmelbrösel für die Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 1/2 l Inhalt (4 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Gläser gründlich einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Gummiringe zum Verschließen der Gläser in kaltem Wasser einweichen.
2. Frische Beeren entrispen, TK-Ware aufgetaut verwenden! Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eier zugeben und weiterschlagen. Schmand zugeben, Beeren mit 1 EL Mehl mischen. Restliches Mehl, Backpulver, Müsli und zum Schluss die Beeren unter den Teig heben.
3. Teig in die Gläser füllen, die Ränder frei lassen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 30-35 Min. backen, herausnehmen und wie links verschließen.