

## Rezept

# Limoncello-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Limoncello-Kuchen aus dem Glas, am 16.03.2025

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>150 g</b> Naturjoghurt
<b>75 ml</b> Limoncello-Likör	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale einer Bio-Limette
<b>100 g</b> Speisestärke	<b>100 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	Öl für die Gläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 5 Gläser à 1/5 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 22 g F, 6 g EW, 57 g KH

## Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Joghurt, 50 ml Limoncello-Likör und die Limettenschale dazugeben. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 30 Min. backen.
2. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen, mit restlichem Limoncello-Likör beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.