



GETRÄNKTER ZITRUSKUCHEN IM GLAS

Wir brauchen

5 Sturz-Gläser à 500 g, Raffel für Zitruschale, Mixer oder Küchenmaschine, Waage, Schüssel für Mehl und Zucker, Teelöffel, ev. Schneebesen, Messbecher, Rüstmesser

Zutaten und Vorgehen

250 g Butter	weichrühren bis sich Spitzchen bilden
250 g Zucker	
5 Stk Eier	abwechselnd begeben, schaumig rühren bis die Masse hell ist
2-3 Zitronen oder 1-2 Orangen	Schale abraffeln und begeben
250 g Mehl	
2 TL Backpulver	
1 Pr Salz	vermischen, zum Teig geben, verrühren. Ofen auf 180 Grad vorheizen

Einfüllen

Gläser bis zur Hälfte mit Butter einfetten, leicht mit Mehl ausstäuben. Masse auf die 5 Gläser verteilen, dabei sollte der Teig maximal bis zu Mitte kommen, Glasränder evtl. säubern.

Backen

Die Gläser offen auf dem Gitter im Ofen für ca. 45-50 Minuten backen. Stricknadelprobe machen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Die Gläser herausnehmen, den Ofen auf 100 Grad abkühlen lassen. Gleichzeitig können die sauberen Gläserdeckel auf einem Blech sterilisiert werden. Diese brauchen wir nachher um die Gläser zu verschliessen.

Tränken, verschliessen und sterilisieren

Den Zitronen- oder Orangensaft mit Puderzucker verrühren, Kuchen 10-12 x bis zum Boden einstechen, den Guss über die Kuchen verteilen.

Gläser sofort mit Deckeln, Gummis und je 2 Klammern verschliessen. Achtung sehr heiss!
Kuchen zurück in den Ofen, 30 Minuten bei 100 Grad sterilisieren, anschliessend mit den Klammern dran vollständig abkühlen lassen.

Aufbewahren und Haltbarkeit

Nach 24 Stunden die Klammern entfernen und testen ob alle Gläser verschlossen sind. Kondenswasser am Deckel ist normal.

So sterilisiert halten die Kuchen mindestens ein halbes Jahr, wenn sie nicht vorher gegessen werden.