

Ostkuchen im Glas mit feinem Eierlikör

Zutaten:

- 125 g Butter weich
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 80 ml Eierlikör
- 120 g Weizenmehl Type 405
- ½ Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillepuddingpulver

ca. 400 g Obst nach Wahl

(Pflaumen, Heidelbeeren, Kirschen
oder Rhabarber)



So gehts:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Weckgläser (à ca. 300 ml) gründlich einfetten.

Die Eier trennen. Das Obst putzen und – falls nötig – in mundgerechte Stücke schneiden.

Die weiche Butter mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver in einer Schüssel vermischen. Die Eigelbe abwechselnd mit den trockenen Zutaten und dem Eierlikör zur Buttermasse geben und alles langsam unterrühren.

Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen. Obst und Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Teig heben.

Den Teig gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Darauf achten, dass der Rand sauber bleibt und die Gläser maximal zu ¾ gefüllt sind.

Die Gläser auf ein Backblech stellen und ca. 35–40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Ggf. mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Die Gläser direkt nach dem Backen mit nassem Gummiring und Klammern fest verschließen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die Kuchen sind im Kühlschrank mindestens 8 Wochen haltbar – perfekt als Vorrat oder kleines Geschenk!

