



EIERLIKÖR-GLASKUCHEN

♥ Teig:

5 Eier

250 gr. Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

¼ ltr. Öl (125 ml)

¼ ltr. Eierlikör (125 ml)

250 gr. Mehl

1 Pck. Backpulver



Je nach Größe 8-9 gebuttert und bemehlte Marmeladengläser mit Deckel. Darauf achten, dass das Glas oben keine Verengung hat-sonst bekommt ihr den Kuchen schwer wieder raus.

♥ Eier, Puderzucker, Vanillezucker schaumig rühren, dann Öl und den Eierlikör unterrühren. Nun Mehl und Backpulver zugeben.

Jetzt den Teig in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Vorsicht-Gläser bitte nur bis zur Hälfte füllen-sonst läuft der Teig beim Backen über und ihr bekommt die Deckel nicht mehr darauf. Dann die Ränder der Gläser mit einem Tuch reinigen und für ca. 30 Minuten bei 180 Grad ab in den vorgeheizten Backofen. Stäbchenprobe machen!!

Vorsicht heiß: Gleich nach dem Backen, die Deckel auf die heißen Gläser schrauben.

Glaskuchen ist echt total beliebt bei uns zuhause. Du hast immer leckeren, frischen Kuchen und kannst auch mal ein Glas mit zur Arbeit nehmen und brauchst nicht extra beim Bäcker halten.

TIPP:

Ideal als kleines Geschenk oder Mitbringsel. Einfach eine schöne Serviette auf den Deckel, ein Gummi und/oder Bändchen drum – Blümchen dran und schon ist es fertig.

Der Teig kann auch einfach in eine Guglhupf-Form gefüllt werden und muss dann für ca. 1 Stunde in den Backofen. Puderzucker drüber und genießen.

