

Kochen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 01.04.2021

Osterkuchen im Glas

Für 6 Gläser à 440ml

Zutaten:

Für die Osterkekse:

50 g weiche Butter
50 g Zucker
75 g Weizenmehl (Type 405)

Zusätzlich optional:

25g Backkakao
etwas Milch (nach Bedarf)

Für den Zitronenkuchen:

250 g Margarine (alternativ Butter)
350 g Zucker
1 TL Vanillezucker
6 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone



Außerdem:

6 hohe Sturzgläser à 440ml, sterilisiert
Lebensmittelfarbe in orange und grün
Keksausstecher in Hasen- und Karottenform

Zubereitung:

1. Für die Osterkuchen im Glas den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Sturzgläser gut einfetten.

2. Für die Osterkekse weiche Butter, Zucker und Mehl zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit den österlichen Ausstechern Kekse ausstechen.

Unser Tipp: Wer möchte, kann auch Schoko-Osterkekse ausstechen, in dem man dem Teig 25 g Backkakao dazu gibt und verknetet. Vermutlich ist dann etwas Milch nötig, damit der Teig geschmeidiger wird.

Sie können auch den Kakao weglassen, dafür den Teig mit Lebensmittelfarbe in orange und grün einfärben und Karotten-Kekse ausstechen.

3. Für den Zitronenkuchen Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl und das Backpulver unter die schaumige Masse rühren. Zitronensaft und -Zesten unterrühren.

4. Zwei bis drei Osterkekse, je nach Bedarf, innen an das gefettete Glas leicht andrücken. Zitronenkuchenteig etwas mehr als die Hälfte in die Gläser füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Unser Tipp: Je nach Backofen kann die Backzeit variieren, deshalb Stäbchenprobe zum Testen machen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

5. Nach dem Backen die noch heißen Gläser mit den Deckeln verschließen.