

Eierlikör-Kuchen im Glas-Frühling gib endlich Gas

Zutaten

90 g Mehl (Type 405)
60 g Stärke
100 g Bio- Kokosfett (Raumtemp.)
100 g Zucker (feinkörnig)
2 Eier (Größe M, Kühlschranktemp.)
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (Kühlschranktemp.)
Zitronenzesten und Filets von einer Zitrone (Bio)
Zitronenscheiben, ca. ½ cm dick (Bio)



Stärke zum Wälzen der Zitronenfilets
Kokosfett zum Einreiben der Gläser
Kokosraspeln zum Bestreuen der eingeriebenen Gläser

Zubereitung

Gläser mit Kokosfett einreiben und mit Kokosflocken einstreuen.
Zitronenscheiben mit Küchentrepp trocknen, optional zuckern.
Jeweils 1 Zitronenscheibe auf den Einmachglasboden legen.

1 Zitrone filetieren und die einzelnen Filets in Drittel oder Viertel zupfen.
Die Filetstücke trocknen und in Stärke wälzen (damit sie im Teig nicht alle zu Boden sinken)

Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen.
Kokosfett und Zucker cremig schlagen.
Die beiden Eier dazumischen und gründlich verrühren.
Die Mehlmischung zugeben.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unter ständigem Rühren dazugeben.

Mit einem Esslöffel die Gläser füllen und dabei die Zitronenfilets dazwischenschichten.

30 Min. backen (Stäbchenprobe!)

Leser-Tipp

Hier benutzte Glasgrößen:
5x120er Marmeladen/Sturzgläser (Give-aways)
1x150er Weckglas für die Köchin/das Foto

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kuchen im Glas-Frühling gib endlich Gas](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Kuchen im Glas-Frühling gib endlich Gas

In jedem Falle Gläser nur zu 1/3 befüllen.

Eine Haltbarkeit im Kühlschrank von bis zu 14 Tagen ist möglich, wenn die Deckel ausgekocht werden und direkt nach dem Backvorgang auf die Gläser geschraubt werden (wie beim Einkochen "klickt" der Deckel beim Herunterkühlen und zeigt eine Vakuumbildung an).

Im Falle einer gezielten Bevorratung bis zu einem ausgesuchten Termin ist ein Abdecken der Gläser mit z.B. Kohlrabigrün dringend zu empfehlen.

Weitere Haushaltsmitglieder sehen sich erfahrungsgemäß vor allem nach Erstkontakt mit dem Frühling-Verpoorten-Kuchen außerstande, sich zusammenzureißen. Es wird hiermit ausdrücklich vor schleichend verlaufendem Gläserschwund gewarnt!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kuchen im Glas-Frühling gib endlich Gas](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de