

Zwetschkuchen im Glas

Zutaten für 8 Personen

300 g Zwetschgen
 200 g Butter
 180 g Zucker
 3 Eier
 20 g Vanillezucker
 200 g Mehl
 50 g Haselnüsse
 1/2 TL Backpulver
 2 EL Rum
 Abrieb von einer 1/2 unbehandelten Zitrone
 Prise Zimt
 Aprikosen-Konfitüre zum Bestreichen
 8 Weck-Gläser mit ca. 200 ml Inhalt

Aus der zimmerwarmen Butter, dem Zucker, den Eiern, Aromen und Rum eine luftige hellweiße Masse schaumig aufschlagen bis der Zucker geschmolzen ist. Zum Schluss Mehl und Backpulver sowie die Haselnüsse zu einem glatten Teig unterrühren. Die Zwetschgen waschen, entsteinen, vierteln. Die Kuchenmasse in die ausgebutterten, ausgemehlten Weck-Gläser füllen und mit den Zwetschgen belegen. Bei 175 ° C ca. 16-18 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen sofort mit der glatt gerührten Aprikosen-Konfitüre bestreichen und die Gläser mit Gummi und Glasdeckel verschließen. Mit den Klammern fixieren. Die Kuchen halten sich ca. 3 - 4 Monate im Kühlschrank, können aber auch frisch gegessen werden.

Quelle: BVEO

