Joghurt-Zitronenkuchen im Glas

Zutatenliste

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 200 g Naturejoghurt
- 300 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver

Was wir sonst noch brauchen

- 5-6 Weck Sturzgläser à 500 ml mit Deckeln, Dichtungen und Klammern
- Mixer oder Küchenmaschine
- Reibe für Zitronenschale, Zitronenpresse
- Schüssel, Backpinsel, Gummischaber

Vorgehen

1. Gläser, Ringe und Deckel sauber waschen, untere Hälfte der Gläser ausbuttern
2. Teig zubereiten: Eier teilen, Eiweiss beiseite stellen, Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Zitrone Schale abreiben, auspressen, beigeben, einige Minuten weiter schlagen, Naturejoghurt unterheben, Mehl und Backpulver vermischen, unter die Masse rühren.
3. Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben,
4. Teig gleichmässig auf die Gläser verteilen, (maximal bis zur Mitte füllen), Gläser offen im Backofen bei 180°C für 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, aber nicht zu trocken backen.
5. Gäser herausnehmen, Backofen auf 100°C herunterstellen, Gläser sofort verschliessen. Achtung, Verbrennungsgefahr! Gläser zurück in den Ofen, noch einmal 30 Minuten bei 100°C sterilisieren. Anschliessend im heissen, aber ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Nach dem vollständigen Abkühlen Klammern entfernen, anschreiben und im Vorrat lagern.

Haltbarkeit

Der Kuchen ist mindestens 6 Monate bis zu einem Jahr haltbar, allerdings ist bei uns noch keiner so alt geworden ;-)