

Rezept

Englischer Teekuchen im Glas

Ein Rezept von Englischer Teekuchen im Glas, am 30.06.2024

Zutaten

100 g weiche Butter + Butter für die Gläser	100 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone
Salz	2 Eier
250 g Mehl (Type 405)	2 gestr. TL Backpulver
125 ml Sahne	je 100 g Rosinen und Cranberrys
je 50 g fein gewürfeltes Orangeat und Zitronat	50 g gehackte Haselnüsse
2-3 EL gemahlene Haselnüsse für die Gläser	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 STURZGLÄSER À 400 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz sowie die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, durchsieben und portionsweise mit der Sahne unterrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Rosinen, Cranberrys, Orangeat, Zitronat und gehackte Haselnüsse vermischen und unter den Teig heben. Die Gläser gut mit Butter einfetten und mit den gemahlene Haselnüssen ausstreuen. Die Gläser gut zur Hälfte mit Teig füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen.
3. Mit einem Stäbchen die Garprobe machen. Bleibt Teig kleben, noch 10 Min. weiterbacken. Die Gläser aus dem Ofen nehmen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen. 15 Min. auf die Deckel stellen, umdrehen und kalt werden lassen. Kühl aufbewahren.