

Löffelkuchen „Topfen-Mohn-Apfel“ im Glas



Zutaten

Für 8 – 10 kleine Weckgläser à 150 ml

100 g weiche Butter
90 g Zucker
evtl. etwas geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
90 g Mohn gemahlen
4 Eier
125 g Topfen (20 %)
2 EL Brösel
1 EL Stärkemehl
1 Apfel (geraspelt oder in feine Würfel geschnitten)

Weiters: Butter, Brösel oder Mohn für die Gläser

Zubereitung

Butter mit Zucker und Prise Salz schaumig rühren. Mohn begeben und die Eier nach und nach unterrühren. Nun Topfen, Brösel und Stärkemehl ebenfalls unterrühren. Zuletzt die vorbereiteten Apfel untermischen.

Gläser mit Butter ausfetten und mit Brösel oder Mohn ausstreuen. Die Kuchenmasse am besten mit einem Spritzsack in die Gläser füllen.

Achtung! Maximal zu 2/3, besser gut zur Hälfte mit Teig ausfüllen.

Im vorgeheizten Rohr bei ca. 160 °C 25 – 30 Minuten backen.

Nadelprobe machen!

Die fertigen Kuchengläser aus dem Rohr nehmen und sofort mit dem Deckel (inkl. Gummiringe) und den Klammern verschließen. Dieser Kuchen hält durch das sofortige heiße Verschließen problemlos 2 Wochen. Genossen wird der saftige Kuchen direkt aus dem Glas. Er ist ideal für Schule, Büro oder fürs Picknick!

Tipps:

Mohn kann auch durch geriebene Kürbiskerne, Walnüsse etc. ersetzt werden.

Anstelle von Äpfeln können auch Birnen oder je nach Saison Kirschen, Marillen, Heidelbeeren etc. verwendet werden.

