



Pfirsich-Eierlikörkuchen im Glas

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Paniermehl	30 g
Pfirsich aus der Dose	400 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Butter	200 g
Brauner Zucker	200 g
Vanille Zucker	40 g
Salz	
Eier	3 St.
Speisestärke	2 EL
Backpulver	1 TL
Eierlikör	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Gläser gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Pfirsiche abtropfen lassen, würfeln und mit 2 EL Mehl mischen. In einer Schüssel weiche Butter, Rohrzucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier unterrühren. Übriges Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit Eierlikör untermengen und Pfirsiche unterheben.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig so auf die Gläser verteilen, dass diese zu 3/4 gefüllt sind. Glasränder von Teig, Fett und Paniermehl befreien und Kuchen im Backofen ca. 40–45 Min. backen.
3. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g