



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

100 g	Butter
90 g	Zucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
1 Prise	Salz
90 g	gemahlener Mohn
4 Stk.	Eier
125 g	Topfen
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Stärkemehl
1 Stk.	reife Birne

Mein persönlicher Tipp

Mohn kann auch durch geriebene Kürbiskerne, Walnüsse etc. ersetzt werden. Anstelle von Birnen können auch Äpfel oder je nach Saison Kirschen, Marillen, Heidelbeeren etc. verwendet werden!

Maria Thallinger

Seminarbäuerin im Bezirk Gmunden

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

Löffelkuchen „Topfen-Mohn-Birne“ im Glas

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 vor-bereitete Birne 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!