



## LIMONCELLO-KUCHEN IM GLAS

Der fruchtige Zitronenkuchen ist die perfekte Art, mal wieder „Danke!“ zu sagen!



### Zubereitung

1. Bio-Zitrone und Bio-Limette heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen.
2. Butter mit Diamant Feinster Zucker 3 Minuten schaumig rühren. Salz, Eier, Zitronen- und Limettenschale, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Limettensaft und Limoncello unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
3. Gläser mit etwas Öl einpinseln und zu max. 2/3 mit dem Teig befüllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 30–35 Minuten backen.
5. Deckel und Einmachringe zum Ende der Backzeit ca. 5 Minuten in kochendes Wasser legen und abtropfen lassen.
6. Diamant Puderzucker sieben und mit Limoncello zu einer Glasur anrühren.
7. Gläser aus dem Ofen nehmen und mit der Glasur bestreichen. Danach sofort mit Einmachringen und Deckeln abdecken und mit Klammern verschließen. Nach dem Abkühlen die Klammern wieder entfernen.

### Zutaten

Für den Teig:

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 1/2     | Bio-Zitrone                 |
| 1/2     | Bio-Limette                 |
| 125 g   | Butter (oder Margarine)     |
| 115 g   | Diamant Feinster Zucker     |
| 1 Prise | Salz                        |
| 2       | Eier (Größe M)              |
| 3 cl    | Limoncello (Zitronen-Likör) |
| 150 g   | Mehl                        |
| 1 TL    | Backpulver                  |

Für die Glasur:

|      |             |
|------|-------------|
| 65 g | Puderzucker |
| 3 EL | Limoncello  |

Außerdem:

3–4 Einmachgläser à 250 ml (inkl. Deckeln, Einmachringen und Klammern) Neutrales Pflanzenöl

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.