**Limoncello-Kuchen im Glas**

Für ca. 3–4 Gläser à 250 ml

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

½ Bio-Zitrone

½ 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

**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 besteichen. Danach sofort mit Einmachringen und Deckeln abdecken und mit Klammern verschließen. Nach dem Abkühlen die Klammern wieder entfernen.

**Nährwertangaben (pro Portion (1/2 Glas)):**

Joule: 1340 kJ – Kalorien: 320 kcal – Fett: 15 g – davon gesättigte Fettsäuren: 8,9 g

Kohlenhydrate: 40 g – davon Zucker: 26 g – Eiweiß: 4,0 g – Salz: 0,07 g