

Englischer Kuchen - Einmachen

Kategorien: Kuchen, Einmachen, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
4		Eier
		Saft und Schale einer Halben Zitrone
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1/2	Tasse	Milch
125	Gramm	Rosinen
125	Gramm	Korinthen

Anleitung:

Diese Teigmasse reicht zum Füllen von 7 Sturzgläsern 1/2-Liter oder 3-4 Sturzgläser 3/4-Liter. Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Zitronensaft und -schale dazu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Nur so viel Milch verwenden, da der Teig reißen vom Löffel fällt. Die gewaschenen, abgetropften Rosinen und Korinthen werden zuletzt dazugegeben. Danach die Gläser bis zur Hälfte mit Teig füllen, ohne Deckel 75 Minuten bei 180-190°C im Backofen vorbacken. Nach erfolgter "Stricknadelprobe" die Gläser abkühlen lassen und anschließend 30 Minuten bei 100°C einkochen.