



Schokoladenkuchen im Glas

Nährwert Pro Glas: Eiweiß: 12 g Fett: 34 g Kohlenhydrate: 58 g Brennwert: 593 kcal

Zutaten für 6 Gläser

Für den Rührteig:

150 g Zartbitter-Schokolade

(etwa 60 % Kakaoanteil)

150 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

4 Eigelb (Größe M)

150 g Weizenmehl

10 g Kakaopulver

1 gestr. TL Backpulver

4 Eiweiß (Größe M)

75 g Zucker

Zusätzlich:

6 ofenfeste Sturzgläser,

je 250 ml Inhalt



© Fotostudio Diercks für ZS Verlag

1. Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen, Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und die Schokoladenmasse unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei bzw. Eigelb etwa 1/2 Minute). Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.



5. Eiweiß mit Zucker so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eischnee unter den Teig heben.

6. Den Teig mit einem Esslöffel in die Sturzgläser (gefettet, bemehlt) füllen. Darauf achten, dass die Gläser maximal nur bis zu zwei Dritteln mit Teig gefüllt sind. Glasränder säubern. Die Gläser auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kuchen etwa 45 Minuten backen.

7. Nach dem Backen ein Glas mit Topflappen aus dem Backofen nehmen und verschließen. Dazu den vorbereiteten feuchten Gummiring auf die Innenseite eines Glasdeckels legen. Das Glas sofort mit dem Deckel und 4 Klammern verschließen. Restliche Gläser auf die gleiche Weise verschließen. Nach jedem Glas, das aus dem Backofen genommen wird, den Backofen wieder schließen.

8. Die Gläser auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen (am besten über Nacht), dann die Klammern lösen und die Gläser an einem kühlen Ort aufbewahren.



Mehr Rezepte in:
"Backen im Glas"

