Schokokuchen im Glas

Das Rezept für den Schokokuchen im Glas, ist ideal um einen leckeren Geburtstagsgruß zu verschicken oder einfach mal sweet Danke zu sagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

5 Stk.	Sturzgläser (mit Deckel á 440 ml)
Nach Belieben	Margarine (zum Ausfetten)
Nach Belieben	Paniermehl (zum Ausbröseln)

Für den Teig

200 g	Zartbitterschokolade (70% Kakao)
200 g	Butter
200 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier (gr. M)
0.5 Packungen	Backpulver
200 g	Mandeln (gemahlen)

Zubereitung

1. Für den Schokokuchen im Glas die Sturzgläser gründlich mit der Margarine einfetten und mit Paniermehl ausbröseln. Dabei darauf achten, das der Rand, wo der Deckel drauf kommt sauber bleibt. Dann den Backofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als nächstes die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und gut miteinander verrühren.

3. In einer Schüssel die Eier mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Backpulver hinzufügen, gut umrühren und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Zum Schluss die Mandeln dazugeben und unterheben.

4. Den Teig gleichmäßig auf die Gläser verteilen (ca. halbvoll) und im Ofen, auf mittlerer Schiene (auf dem Rost) ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Gläser nach dem Backen, im heißen Zustand, sofort mit einem Deckel fest verschließen und dann auskühlen lassen.

Tipp

Der Schokokuchen im Glas hält sich im geschlossenem Zustand, bei dunkler Lagerung ca. 5-6 Monate.