

Rezept

Kirsch-Lava-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Kirsch-Lava-Kuchen aus dem Glas, am 01.03.2024

Zutaten

100 g Schokoladenreste	100 g Butter
4 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
300 g Mehl (Type 1 050)	100 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Kakaopulver	1 TL Zimtpulver
1 Päckchen Backpulver	1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 340 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Twist-off-Gläser (à ca. 385 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 29 g F, 12 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen, dabei die Gläser miterhitzen.

2. Schokolade in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Dann in eine Rührschüssel umfüllen und mit Butter, Vanillezucker und den Eiern cremig schlagen.

3. Das Mehl mit gemahlene Haselnüssen, Kakaopulver, Zimt und Backpulver mischen und unter die Schokocreame rühren. Abgetropfte Kirschen und 2-3 EL Kirschsäfte unter den Teig heben.

4. Die heißen Gläser vorsichtig mit zwei Topflappen aus dem Ofen nehmen, den Teig auf die Gläser verteilen. Die Kuchen in den offenen Gläsern im Ofen (Mitte) ca. 20 Min backen. Nach 15 Min. die Deckel zum Sterilisieren dazulegen.

5. Die heißen Gläser vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort mit den heißen Deckeln verschließen. Die Kuchen bleiben mehrere Monate frisch.