Rezept

Mohn-Schoko-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Mohn-Schoko-Kuchen aus dem Glas, am 30.06.2025

Zutaten

50 g	Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)
100 g	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	gemahlener Mohn
1 EL	Rum (ersatzweise Orangensaft)
	Öl und gemahlene Mandeln für die Gläser
3	Eier (Größe M)
100 g	weiche Butter
2 EL	Speisestärke
100 g	Puderzucker
	Schokofrüchte oder kandierte Ananasstückchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 1/5 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal, 58 g F, 16 g EW, 65 g KH

Zubereitung

1. Gläser mit Öl einpinseln und mit gemahlenen Mandeln ausstreuen. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Schokolade grob raspeln.

2. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Butter mit übrigem Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Mandeln, Speisestärke, Mohn und Schokoraspel unterrühren. Eischnee unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen.

3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Zum Garnieren den Puderzucker mit Rum und ca. 2 EL Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Kuchen damit bestreichen und mit den Schoko- oder kandierten Früchten verzieren.