

Rezept

Schneller Schoko-Popcorn-Kuchen

Ein Rezept von Schneller Schoko-Popcorn-Kuchen, am 18.12.2025

Zutaten

200 g Zartbitter-Kuvertüre

10 große, runde Butterkekse (ersatzweise vegane Kekse)

100 g gesalzenes Popcorn

Außerdem:

2 Tassen mit geraden Wänden (etwas größer als die Kekse)

Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Vernaschen: 2 kleine Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal, 444 g F, 11 g EW, 88 g KH

Zubereitung

- 1.** Die Zartbitter-Kuvertüre in der Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Tassen mit Frischhaltefolie auskleiden.

- 2.** Die Böden der Tassen mit 1 EL Kuvertüre bedecken und jeweils 1 Butterkeks darauflegen. Erneut etwas Kuvertüre in die Tassen füllen und den nächsten Keks auflegen. So fortfahren, bis Kekse und Kuvertüre aufgebraucht sind, mit Kuvertüre abschließen.

- 3.** Das Popcorn in die Tassen füllen und leicht in die Kuvertüre drücken. Die Küchlein im Tiefkühlfach ca. 20 Min. kalt stellen und fest werden lassen.

- 4.** Anschließend die Mini-Kuchen vorsichtig aus den Tassen lösen und vernaschen.