

Rezept

# Schneller Schoko-Popcorn-Kuchen

Ein Rezept von Schneller Schoko-Popcorn-Kuchen, am 20.04.2024

## 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.