

Rezept

# Schoko-Kuchen im Glas mit Kokos

Ein Rezept von Schoko-Kuchen im Glas mit Kokos, am 04.10.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	<b>100 g</b> Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier
<b>2 EL</b> Milch	<b>100 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>50 g</b> Kokosraspel
Fett und Kokosraspel für die Gläser	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Gläser à 1/2 l Inhalt (4 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Gläser gründlich einfetten und mit Kokosflocken ausstreuen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Gummiringe zum Verschließen der Gläser in kaltem Wasser einweichen.
2. Schokolade klein hacken. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Milch zugeben. Mehl und Backpulver mischen, mit den Kokosraspeln und Schokostückchen unterziehen.
3. Teig in die Gläser füllen, dabei die Ränder frei lassen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 30-35 Min. backen. Gläser aus dem Ofen nehmen und wie im nebenstehenden Rezept verschließen.