

Rezept

Schokokuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Schokokuchen aus dem Glas, am 18.12.2025

Zutaten

150 g	Zartbitter-Schokolade	80 g	Butter
3	Eier (Größe M)	50 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker	50 g	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 kleine Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Vier hitzefeste Gläser (z. B. Weckgläser) von je etwa 150 ml Inhalt gründlich mit Butter ausstreichen.
2. Die Schokolade in Stücke brechen, die Butter würfeln und beides zusammen in einer Tasse oder Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Schokolade nach und nach untermischen, zum Schluss das Mehl schnell, aber gründlich unterrühren.
3. Schokoladenmasse auf die Gläser verteilen. Die Kuchen in den Ofen (Mitte) stellen und etwa 15 Min. backen. Abkühlen lassen und dann aus dem Glas genießen.