

## Rezept

# Schokoladenkuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Schokoladenkuchen aus dem Glas, am 17.12.2025

## Zutaten

**100 g** Blockschokolade

**100 g** weiche Butter

**100 g** Zucker

Öl und 2 TL Kakaopulver für die Gläser

**3 EL** Sahne

**3** Eier (Größe M)

**200 g** gemahlene Mandeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1080 kcal, 87 g F, 22 g EW, 54 g KH

## Zubereitung

1. Die Einmachgläser mit Öl einpinseln und dünn mit Kakaopulver bestäuben. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.
2. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne in einem Topf leicht erwärmen, Schokolade und Butter hinzufügen und bei milder Hitze schmelzen lassen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Schokoladencreme unterrühren. Eischnee und Mandeln unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 40 Min. backen.
4. 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. Wer mag, bestäubt die Kuchen noch mit Puderzucker.