

Rezept

Schokoladenkuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Schokoladenkuchen aus dem Glas, am 17.12.2025

Zutaten

100 g	Blockschokolade	3 EL	Sahne
100 g	weiche Butter	3	Eier (Größe M)
100 g	Zucker	200 g	gemahlene Mandeln
Öl und 2 TL Kakaopulver für die Gläser			

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.