

Rezept

Stracciatella-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Stracciatella-Kuchen aus dem Glas, am 24.01.2025

Zutaten

Öl für die Gläser	100 g weiche Butter
100 g Frischkäse	150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	3 Eier (Größe M)
225 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g Schokoraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal, 38 g F, 16 g EW, 93 g KH

Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Die Butter mit Frischkäse, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Käsecreme rühren. Die Schokoraspel mit einem Löffel locker unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35 Min. backen.

3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen.