

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 120 g Butter
- 120 g dunkle Schokolade
- 4 Stk. Eier
- 120 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- Vanillemark
- 60 g Mehl (glatt)
- 4 Stk. Kochschokolade

Mein persönlicher Tipp

Dieser Kuchen ist ideal zum Vorbereiten, wenn Gäste kommen. Die ungebäckene Masse in Gläser abgefüllt und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn der Besuch kommt, werden die Gläser einfach ins Rohr geschoben, gebacken und noch warm serviert.



Manuela Hamberger
Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Schokokuchen im Glas



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und über Wasserbad schmelzen – dann die geschmolzene Masse überkühlen lassen.
- Kleine Weckgläser, Kaffeetassen oder andere feuerfeste Formen mit weicher Butter ausstreichen.
- Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- Eier und Zucker mit einer Prise Salz und Vanille mit dem Mixer dickschaumig schlagen.
- Nun die überkühlte Schoko-Butter-Masse unterrühren.
- Zuletzt das Mehl untermischen.
- Die Masse in die ausgebutterten Formen füllen. Nur zu 2/3 anfüllen, weil die Masse aufgeht.
- Zuletzt in jedes Glas noch ein Schokostück drücken (soll ca. in der Mitte der Masse sein).
- Je nach Größe der Gläser die Kuchen 12-15 Minuten im Backrohr backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Smart gekocht*