

Kuchen im Glas

150 g	Butter, weiche
150 g	Zucker
3	Ei(er)
80 g	Kakaopulver
100 g	Mehl
6	Bonbon(s), (Karamellbonbons)
	Fett für die Gläser
	Puderzucker zum Besieben

Zuerst den Backofenrost aus dem Backofen entfernen, den Backofen auf 180°C vorheizen. Sechs kleine (200 ml – ungefähr so groß wie ein normales Trinkglas) Einmachgläser, Tassen, Schüsselchen oder ähnliches sorgfältig mit einem Stückchen Butter ausfetten.

Die weiche Butter mit dem Zucker schön schaumig rühren, nach und nach die Eier einzeln dazu geben und dabei weiter rühren, bis eine fluffige Schaummasse entstanden ist. Das Kakaopulver mit dem Mehl mischen, sieben (wichtig! sonst gibt es kleine, bittere Bätzchen vom Kakao...) und unter die Schaummasse rühren. Den Schokoladenteig gleichmäßig auf die vorbereiteten Gläser verteilen. In jedes Glas ein Karamellbonbon (oder eben Nüsse, oder ein paar Apfelstückchen, oder vielleicht Kirschen, oder Erbsen...Scherz:D) hinein drücken.

Den kalten Backofenrost auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens geben, die Gläser darauf stellen. Die Schoko-Toffee-Nuss-Apfel-Erbsen-Kuchen etwa 15 Minuten backen (Ihr seht schon, wenn er im Glas schön aufgegangen und dann braun geworden ist 😊). Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann mit Puderzucker besieben und noch warm im Glas als Dessert servieren.

Dazu beispielsweise eine leicht angeschlagene Vanillesahne reichen und/oder mit Früchten garnieren.

Statt im Glas, kann man ihn natürlich auch nett auf einen Teller stürzen(dazu

erstmal das schon etwas abgekühlte das Glas vorsichtig kopfüber leicht auf ein Brotzeitbrettchen klopfen, bis der Kuchen rausrutscht) und mit z.B. Gänseblümchen (wachsen jetzt schon UND sind essbar 😊) verzieren.

Mahlzeit!