

Schokokuchen im Glas

aus dem Ratgeber Frau und Familie 03/2020



Die Backmischung hält sich ungefähr 3 Monate und reicht auch für eine Kastenform!

Schoko-Haselnuss-Kuchen

— Rezept für 1 WECK-Saftflasche à 530 ml —

Zutaten:

- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 75 g brauner Zucker
- 10 g Backkakao
- 75 g weißer Zucker
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Schokodrops

Außerdem:

- 1 WECK-Saftflasche à 530 ml mit Einkochring, Glasdeckel & Einweck-Klammern

Mehl, Salz und Backpulver mischen. Die Hälfte davon mithilfe eines Trichters in die Flasche füllen und festklopfen. Den braunen Zucker einfüllen, dann die restliche Mehlmischung. Beides vorsichtig festklopfen. Die restlichen Zutaten Schicht für Schicht einfüllen. Mit Einkochring, Glasdeckel und Einweck-Klammern verschließen. Das Etikett an die Flasche binden.

10 min

Backanleitung für Schoko-Haselnuss-Kuchen

— Rezept für 4 Portionen —

Das braucht man noch:

- 60 g weiche Butter
- 1 Ei
- 125 g Milch
- 25 ml Mineralwasser

Außerdem:

- 4 WECK-Gugelhupfgläser
- etwas Fett für die Gläser à 290 ml mit Einkochringen, Glasdeckeln & Einweck-Klammern

Das Backrost aus dem Ofen nehmen und ihn auf 180° C vorheizen. Die Gläser fetten. Die Backmischung in einer Schüssel vermengen. Die feuchten Zutaten zufügen und untermischen. Den Teig in die Gläser füllen. Die Gläser auf das Backrost stellen und in den Ofen schieben. Etwa 30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Herausnehmen und auf ein Auskühlgitter setzen. Für eine längere Haltbarkeit die Kuchen komplett auskühlen lassen und den Glasrand säubern. Die Gläser mit Einkochringen, Deckeln und Klammern verschließen und für 30 Minuten bei 100° C einkochen.

20 min | Backzeit: 30 min | Einkochzeit: 30 min

Pro Portion ca.: E: 8 g; F: 25 g; KH: 67 g; 541 kcal (2264 kJ); 5,6 BE