



Kuchen im Glas



 für 4 Personen

 easy

 ca. 25 Min.

Zutaten

100 g **Butter**, weich
100 g **Zucker**
2 **Eier**
2 EL **heisses Wasser**
1 Prise **Salz**

125 g **Mehl**
0.5 TL **Backpulver**

0.5 EL **Schokoladepulver**
1 TL **Kakaopulver**
1 **Limette**, heiss ab gespült, trocken
getupft, nur abgeriebene Schale
120 g **tiefgekühlte Himbeeren**

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eier, Wasser und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen.

3. Masse in 1/3 und 2/3 teilen. Schokolade- und Kakaopulver unter 1/3 Masse, Limettenschale unter 2/3 Masse mischen. Schokoladeteig in die Gläser füllen, glatt streichen, mit Himbeeren verteilen. Limettenteig einfüllen, glatt streichen. Glasränder mit Haushaltspapier reinigen, Gläser auf ein Backblech stellen.

Form:

Für 4 Einmachgläser von je ca. 2,5?dl (siehe Hinweis), gefettet

Backen:

offene Gläser ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und sofort mit heiss ab gespülten Gummidichtungen und Deckeln verschliessen. Mit Klammern fixieren. Auf isolierender Unterlage auskühlen.

Service

Hinweis:

Damit sich der Kuchen stürzen lässt, unbedingt Einmach- oder Konfitürengläser mit einer Öffnung ohne Verengung verwenden. Solche Gläser sind in grösseren Coop Verkaufsstellen erhältlich

Haltbarkeit:

kühl und dunkel ca. 2 Monate. Einmal geöffnet, Kuchen zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage aufbewahren.

Nährwert pro Stück:

24 g Fett
8 g Eiweiss
50 g Kohlenhydrate
1882 kJ (449 kcal)