

KOPIERVORLAGE FÜR TEAF (Mittler bekommen ein Glas)

Kuchen im Glas

Zutaten: (für 20 Gläser mit 500ml Fassungsvermögen)

- 750g weiche Butter
- 750g Zucker
- 10 Pkg Vanillezucker
- 20 Eier
- 1,5 kg Mehl
- 4 Pkg. Backpulver
- 20 EL Kakao
- 500 g geriebene Schokolade



Zur leichteren Handhabung eventuell zweimal je 10 Gläser backen (halbe Mengenangabe der Zutaten verwenden).

Gläser vorbereiten:

Gläser reinigen, bis zur Hälfte mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Gummiringe hineinlegen und im Wasser liegenlassen – Herd kann ausgeschaltet werden.

Teig:

- Weiche (!) Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, nach und nach Eier dazugeben. So lange rühren bis eine elfenbeinfarbene Masse entsteht.
- Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und in die Buttermasse rühren.
- Geriebene Schokolade unterheben.
- Teig auf die Gläser verteilen (Gläser werden ca. bis zur Hälfte gefüllt).
- Backrohr auf 180°C vorheizen. Gläser (Decken geöffnet!) auf den Backrost (mittlere Schiene) stellen und ca. 35 – 35 Min. backen.
- Nach der Backzeit Gummiringe an Deckel anbringen und noch heiße Gläser sofort verschließen.

Kuchen im Glas ist bei geschlossenem Deckel ca. 2 Monate haltbar. Kondenswasser an Deckel verschwindet von selbst.