

Schokokuchen im Glas



<https://images.app.goo.gl/djUMSMfzr1bN9e3C6>

Du brauchst (für 6 Gläser):

- 200 g Kuvertüre
- 200 g Butter
- 175 g Mehl
- 25 g Kakao
- 3 TL Backpulver
- 30 g Mandeln gehobelt
- 4 Eier
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Joghurt
- 6 Weckgläser à 250

Zubereitung:

Die Kuvertüre grob hacken und mit Butter langsam schmelzen. Die Masse anschließend abkühlen lassen. Das Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Die Eier gemeinsam mit dem Puderzucker und Salz schaumig schlagen. Den Joghurt, die Schokoladenbutter und das Mehlgemisch unterrühren. Die Weckgläser anschließend mit Butter einfetten und mit Mandeln ausstreuen. Die Gläser werden dann 2/3 hoch mit dem Teig befüllt und bei 190 Grad Ober-Unterhitze im Ofen ca 35-40 Min. gebacken.

(Wenn die Gläser nach dem Backen mit Gummiring und Deckel verschlossen werden, halten sie ca. 4 Wochen.)