

Schokokuchen aus dem Glas

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillezucker
2		Eier
100	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Kakaopulver

Anleitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben und das Kakaopulver untermischen. Das Weckglas ausfetten und den Teig einfüllen, bis das Glas zu gut drei Vierteln gefüllt ist. Im Backofen auf der untersten Schiene bei 180°C ca. 25 - 30 Minuten backen. Anschließend mit dem gewässerten Gummiring und dem Deckel verschließen. Schmeckt natürlich warm am besten ;) Man kann natürlich auch noch Mandeln, Nüsse, Kokosflocken oder kleingehackte Rosinen aber auch gestoßene Cornflakes in den Teig geben.