



Schokokuchen im Glas

Zutaten für 7 Stück
(Weckglas klein:
60 mm x Ø 100 mm, 280 ml)

200 g Butter
180 g Zucker
200 g Eier (4 Stück)
140 g Dinkelmehl 405
60 g Nüsse gemahlen
25 g Kakao
5 g Spekulatiusgewürz
100 g Schokoraspel
5 g Backpulver
Salz

Zubereitung:

Die Zutaten miteinander zu einem glatten Teig vermischen und in die Gläser einfüllen.

Die Gläser offen in den Ofen stellen. Während diese im Ofen sind, die Einweckgummis in warmes Wasser (50° C) legen.

Nach dem Backen die Gläser einzeln aus dem Ofen nehmen, sofort den Gummi auflegen und die Gläser mit dem Deckel und den Klammern verschließen. Nun entsteht im Glas ein Vakuum und die Kuchen sind ca. 4-6 Monate haltbar.



Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit: 18-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit: 18-20 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C Umluft einschießen.
Backzeit: 18-20 Minuten.

Knetzeiten:

Butter und Zucker verrühren:
2-Gang Maschine: 6-8 Minuten schnell
NOVA: 5 Minuten Stufe 5

Eier nach und nach zugeben:
2-Gang Maschine: Pro Ei 1 Minute schnell
NOVA: Pro Ei 1 Minute Stufe 5

Zum Schluss Mehl unterrühren:
2-Gang Maschine: 1 Minute langsam
NOVA: 1 Minute Stufe 3

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte