

**Für 16 Gläser á 200 ml**

## **Schokokuchen mit flüssigem Kern á la Italia ODER saftiger Schokokuchen im Glas**

### **Zutaten**

210 g Butter  
210 g Schokolade  
7 Eier  
270 g Zucker  
120 g Mehl  
40 g Kakaopulver  
Butter für die Formen



### **Zubereitung**

- Kleine Formen oder Gläser (ca 7 cm Durchmesser und 4 cm hoch) mit etwas Butter einfetten
- Butter und Schokolade über Wasserdampf verflüssigen
- Eier und Zucker aufschlagen
- Die beiden Massen vermengen
- Zum Schluss Mehl und Kakaopulver untermengen
  
- Die Formen halbvoll befüllen
- Bei 210°C ins vorgeheizte Backrohr geben
- 7-10 min für Kuchen mit flüssigem Schokokern
- 11 min für Kuchen im Glas – dazu die fertig gebackenen Kuchen SOFORT nach der Backzeit mit einem sauberen Deckel verschließen – es entsteht sehr starkes Vakuum – somit ist der Kuchen ohne Zusatzstoffe für 6 (!) Monate haltbar.

*Tipp:* unglaublich einfaches, praktisches Dessert!

Sehr beliebt in unserer Küche ist der Kuchen im Glas, wenn er nach dem Öffnen nochmal kurz erwärmt wird (am besten mit etwas Dampfzugabe) und es ein Kugel Eis und frische Früchte dazu gibt. Auch Joghurt und Apfelmus sind sehr fein dazu.