

Kuchen im Glas

Praktisch: lässt sich mehrere Wochen im Glas aufbewahren! Schicht für Schicht ein Genuss!

100g	weiche Butter	
100g	Zucker	
2	Eier	
2 EL	heisses Wasser	
1 Prise	Salz	Butter, Zucker, Eier, Wasser und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist
120g	Mehl	
½ TL	Backpulver	Mehl und Backpulver dazugeben und daruntermischen. Den Teig halbieren und in zwei Schüsseln geben
1 EL	Schokoladepulver	
1 TL	Kakaopulver	Schokolade- und Kakaopulver unter die eine Hälfte des Teiges mischen
1	Zitrone	Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen, Schale zur anderen Teighälfte reiben und darunter rühren
4	Butter Einmachgläser von je ca. 2 ½ dl	Einmachgläser fetten, den Schokoladeteig in die 4 Gläser füllen
120g	tiefgekühlte Himbeeren	Himbeeren in die 4 Gläser verteilen. Limettenteig einfüllen, glatt streichen. Glasränder mit Haushaltspapier reinigen, Gläser auf ein Backblech stellen.

Backen:

Die offenen Gläser ca. 35 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und sofort mit heiss abgespülten Gummidichtungen und Deckeln verschliessen. Mit Klammern fixieren. Auf isolierender Unterlage auskühlen lassen.

Tipps:

- Damit sich der Kuchen stürzen lässt, unbedingt Einmach- oder Konfitüregläser mit einer Öffnung ohne Verengung verwenden.
- Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 2 Monate. Einmal geöffnet, Kuchen zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage aufbewahren.
- Anstelle von Himbeeren andere Beeren verwenden.