

KUCHEN IM GLAS

ZUTATEN

200 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
400 g Mehl
1 Packung Backpulver
150 ml Milch
50 g Schokodrops
5 EL Kakao



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Mehl und Backpulver in einer großen Rührschüssel miteinander vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In einer weiteren Rührschüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Alle 4 Eier dazugeben und langsam verrühren.
3. Nun auch die Mehl-Backpulver Mischung hinzugeben. Nach und nach mit 100 ml der Milch auffüllen und gut verrühren.
4. Ein Drittel vom Teig in eine weitere Rührschüssel geben und mit 5 Esslöffel Kakao und 50 ml Milch sowie den Schokodrops vermengen und gut durch Rühren.
5. Nun das Glas abwechselnd mit den 2 Teigsorten füllen. Wichtig: Die Gläser aller höchstens bis zur Hälfte füllen. Da ich mich gerne mal über solche Hinweise hinweg setze, gingen 3 Gläser nicht mehr zu. Der Teig ist über den Rand hinweg aufgegangen und auf den Backofen Boden gelandet. Damit ihr so eine Sauerei vermeidet und Freude an eurem Kuchen im Glas hat, wirklich nur bis zur Hälfte füllen.
6. Wenn das Glas gefüllt ist, kommt es für 30 Minuten in den Backofen. Nach dem Backen nehmt ihr euch 2 Topflappen, verschließt das Glas zügig und stellt es zum Abkühlen auf den Kopf. So kann der Kuchen im Glas vakuumieren.