

**MOOD!**

# Das Rezept

## SCHOKOKUCHEN

Zutaten für 8 kleine Gläser (à ca. 100g)

200g Zartbitter-Schokolade  
150g Butter und  
etwas flüssige Butter zum Ausfetten der Gläser  
150g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
2 EL Rum  
50g Mehl  
1/2 TL Backpulver

Außerdem:

8 kleine Einmachgläser mit Deckel (siehe Merkzettel)

Schokolade zusammen mit Butter und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 8 Einmachgläser mit flüssiger Butter ausfetten. Eier nach und nach unter die flüssige Buttermischung rühren, dann den Rum hinzufügen.

Mehl mit Backpulver mischen, unterheben. Teig in die gebutterten Einmachgläser füllen und im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, zum Aufbewahren noch heiß mit passendem Deckel und Gummiring verschließen. Diese mit der entsprechenden Klammer fixieren. Kuchen auskühlen lassen.

*Guten Appetit!*

### EINMACHGLÄSER:

Für den Kuchen im Glas brauchen Sie ofenfeste Einmachgläser mit Deckel, Gummiring und passenden Verschlussklammern (gibt es z.B. von Weck im Onlineshop [www.weck.de](http://www.weck.de)). Achten Sie darauf, dass die Gläser oben etwas breiter sind und nach innen gewölbt, sonst bekommt man den Kuchen später nur schlecht aus dem Glas heraus.