



SCHOKO-NUSSKUCHEN IM GLAS

Zutaten:

4 Eiklar, 10 dag Staubzucker, 1 Dotter, 5 dag geriebene Schokolade,
5 dag geriebene Haselnüsse, 7 dag Mehl, 6 dag zerlassene Butter;
12 kleine hitzebeständige Gläser

Zubereitung:

- aus Eiklar steifen Schnee schlagen, den Zucker löffelweise einschlagen
- Dotter, Schokolade, Nüsse und Mehl vorsichtig unterheben
- zum Schluss die zerlassene, überkühlte Butter unterziehen
- Masse mit einem Spritzsack in die Gläser bis gut zur Hälfte füllen
- auf ein Blech stellen
- im Backrohr ca. 20 min bei 180° C backen
- Gläser sofort nach dem Backen mit Deckeln verschließen und so auskühlen lassen
- ev. mit Schokosauce und Schlagobers servieren

Tipp: Kühl gelagert ist dieser Kuchen einige Tage haltbar.
