

Süße Geschenkideen: Schoko-Rotweinkuchen im Weckglas



Für liebe Freunde...

Bei diesem Rezept wird feine Schokolade mit kräftigen Rotwein zu einem Kuchenrezept kombiniert und in kleine ofenfeste Weckgläser gebacken. Ideal zu Verschenken. Die dekorativen Küchlein sind dann ca. 3 Monate haltbar. Im Kühlschrank vielleicht noch länger. Also vielleicht sogar bis Weihnachten. Damit wären die ersten Geschenke schon gut eingepackt.

Welche Schokolade und welcher Wein?

Ich habe in meinem Rezept einen trockenen Lemberger (Barrique) mit einer sehr guten Schokolade (Kakaoanteil von 60 %) kombiniert.

Und hier die Rezeptur für "Schoko-Rotweinkuchen im Weckglas":

Zutaten

- 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 75 g Butter
- 100 g Zartbitter Schokolade (60%)

- 100 g Mehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 1 TL dunkler Kakao
- 50 ml Sahne
- 50 ml Rotwein (z.B. trockener Lemberger)

Extra

8 backfeste Weck Gläser à 100 ml Inhalt mit Gummiringen, Glasdeckeln und Klammern

Zubereitung

Die Eier in Eidotter und EiweiÙe trennen und in zwei verschiedene Rührschüsseln geben. Die EiweiÙe mit einer sehr kleinen Prise Salz mit einem elektrischen Rührgerät zu Eischnee schlagen. Die Eidotter mit Zucker und Rotwein, ebenfalls mit einem elektrischen Rührgerät, 3 Minuten verrühren. Dann die Schokolade in kleine Stückchen schneiden und in einem Topf mit 50 ml Sahne und der Butter behutsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die geschmolzene Schokolade langsam in das Eidottergemisch rühren.

Kakao; Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermischen, in das Schoko-Eidottergemisch sieben und alles kurz verrühren. Den Backofen mit Ober/Unterhitze auf 160 °C vor heizen. Den geschlagenen Eischnee mit einem Rührlöffel locker in den Teig unterheben.

Den Teig in die sauberen Weckgläser 2/3 hoch einfüllen. Dann die Weckgläser ohne Deckel auf ein Backblech mit kleinem Abstand stellen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C mit etwa 40 Minuten backen.

Die Kuchen im Glas nacheinander einzeln aus der Backröhre nehmen. Nasse Gummiringe auf den jeweiligen Glasdeckel legen und verschließen.

