

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 Eiweiße trennen und in zwei verschiedene Rührschüsseln geben. Die Eiweiße 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 vorheizen. 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.