Schokokuchen im Glas

Weicher Schokorührteig – ideal für unterwegs!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp

Für 6x Kuchen im Einmachglas (250ml)
oder 12 Muffins

Für den Teig:
125g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 EL Kakao
125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1/2 Päckchen Backpulver
50ml Milch (ggf. laktosefrei)
100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Butter Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und eine dick-cremige Schaummasse herstellen. Alle restlichen Zutaten zur Masse geben und gut verrühren. Den Teig in Einmachgläser einfüllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 30 – 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Lecker dazu schmeckt frische Schlagsahne!

Milchfrei – Tipp: Margarine anstatt Butter, pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch und vegane Schokodrops oder geraspelte, vegane Schokolade anstatt herkömmliche Schokostreusel verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Getreidezucker 1:1 anstatt Zucker verwenden. Etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker. Die Schokostreusel durch geraspelte, fruktosearme Schokolade ersetzen.