

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.

