

Geschenkidee: Schokoladenkuchen im Glas

Zutaten:

100 g Amarettini, fein gerieben
100 g Zartbitterschokolade gerieben
200 g Mehl
3 TL Backpulver
40 g Kakao
1 P. Vanillezucker
150 g Zucker
50 g Mandeln gemahlen

Mehl mit Backpulver, Zucker mit Vanillinzucker, geriebene Schokolade mit Kakao vermischen.

Zum Verschenken die einzelnen Zutaten nacheinander in ein 1-Liter-Glas schichten.

Reihenfolge:

Die Hälfte Mehl + Backpulver, dann 100 g Amarettini, dann die Hälfte von Zucker + Vanillinzucker, anschließend die Hälfte von Schokolade + Kakao im Glas aufeinanderlagern. Dann den Rest Mehl, die gemahlene Mandeln, den Rest Zucker und als Abschluss die restliche Schokolade einfüllen. Aufpassen, dass sich die Schichten nicht zu sehr vermischen.

Zum Backen noch zugeben (als Etikett am Glas befestigen)

3 Eier
125 g Milch
125 g Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Eier, Milch und Öl schaumig rühren. Dann die Backmischung zugeben und wieder sehr gut vermischen.

In eine Kastenform (25 cm) füllen.

Ca. 60 Minuten bei 175° O/U backen