
weißer Schoko-Kirsch-Kuchen im Glas

für 6 Gläser á 400ml

3 Eier
250g Mehl
100g Zucker
2 El Vanillezucker
125g Butter
1/2 Tütchen Backpulver
etwas Mineralwasser
200g weiße Schokolade
1 Glas Kirschen



Die Kirschen rechtzeitig abtropfen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und 6 Sturzgläser mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. 100g der Schokolade grob hacken, die andere Hälfte schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Ebenso die Butter schmelzen und bereit halten. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen und die Butter dazu geben. Kurz unterrühren und die geschmolzene Schokolade ebenfalls hinzu geben.

Mehl und Backpulver einmal zusammen sieben und in kleinen Portionen zur Eimischung geben. Zwischendurch etwas Mineralwasser hinzufügen, damit der Teig nicht zu fest wird.

Zum Schluss die gehackte Schokolade unter den Teig heben. Dann in jedes Glas etwas Teig geben, sodass der Boden gerade bedeckt ist. Darauf ein paar Kirschen legen und wieder Teig darauf verteilen. Dies noch einmal wiederholen und mit ein paar Kirschen abschließen. Die Gläser sollten ungefähr zu 2/3 gefüllt sein, damit später noch der Deckel aufs Glas passt.

Bevor der drauf kommt, geht es aber erst in den Ofen und zwar für ca. 25-30 Minuten. Schnell eine Stäbchenprobe machen und dann – zack – den Deckel drauf, wenn der Kuchen gar ist. Die Kuchen dann so abkühlen lassen und fertig!
