

# Schoko-Marzipan-Kuchen



im Glas

## Das brauchst Du

### Für zwei 290 ml-Weckgläser

25 g Marzipan  
10 g Zartbitterschokolade  
25 g weiche Butter  
30 g Zucker  
1 Ei  
25 g Mehl (selbstaufgehend)  
1 Msp. Vanillemark  
1 Msp. Salz  
Butter & Semmelbrösel zum Einfetten

## So wird's gemacht

1. Gläser und Deckel in kochendem Wasser kurz sterilisieren & abtrocknen
2. Gummiringe in kaltes Wasser legen
3. Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden
4. Schokolade raspeln
5. Butter, Zucker & Vanillemark schaumig rühren
6. Marzipanstücke unterrühren
7. Ei trennen und Eigelb unterrühren
8. Schokolade und Mehl mischen und dann unter den Teig rühren
9. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und dann unter den Teig heben

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen
2. Weckgläser mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen (Achtung, Glasrand aussparen, dieser muss sauber bleiben)
3. Teig in die Gläser füllen (die Gläser sollten etwa nur zur Hälfte gefüllt sein, Glasrand muss vor dem Backen sauber sein, Teigreste etc. entfernen)
4. 20 Minuten bei 180°C backen (Garprobe mit Holzstäbchen machen)
5. Gläser herausnehmen und **sofort** verschließen. Dafür Gummiring auf die Innenseite des Glasdeckels legen, den Deckel auflegen und mit Klammern fixieren (so bleibt der Kuchen mehrere Wochen haltbar)

Guten Appetit!