

Schokoladenkuchen im Glas mit Beeren

3 EL	Sahne
100g	dunkle Kuvertüre
100g	Butter
3	Eier, Größe M
100g	Zucker
200g	gemahlene Mandeln
200g	gemischte, frische Beeren
1EL	Honig
1	Zitrone

Außerdem:

Verschließbare Einmachgläser, weiche Butter zum Bepinseln der Gläser

Die Einmachgläser mit Butter einpinseln.

Den Backofen auf 160°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.

Die Sahne in einem Topf leicht erwärmen Die Kuvertüre in Stücke brechen und zusammen mit der Butter zu der Sahne geben und bei milder Hitze schmelzen lassen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit zwei Esslöffel des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Schokoladencreme unter die Eigelbmasse rühren. Zum Schluss Eischnee und Mandeln abwechselnd unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf einem Gitter im Backofen ca. 40 Min. backen.

Die Beeren in einer Schüssel mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft und Honig marinieren und auf den fertigen Schokoladenkuchen geben.

Tipp: der Kuchen hält sich im Kühlschrank ca. 3-4 Wochen, wenn sie ihn noch heiß verschließen. Der ideale Kuchen für spontanen Besuch.