

## Kuchen im Einmach-Glas

- 45 g Zartbitterkuvertüre
- 45 g gemahlene Mandeln
- 30 g Dinkelmehl, Type 630
- 70 g weiße Kuvertüre
- 1/2 Vanillestange
- 80 g Eigelbe (ca. 4 Stück)
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 20 g Honig
- 1 Prise Salz
- 80 g Eiweiß (knapp 3 Eiweiß)
- 60 g Zucker



Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

45 g Kuvertüre fein hacken, mit gemahlenden Mandeln und dem Mehl vermischen. Weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Vanillestange der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen.

Eigelbe in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz aufschlagen, dann die flüssige helle Kuvertüre unter Mixen einlaufen lassen. Butter mit Honig, Salz und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine schaumig schlagen, dabei die Eigelb-Kuvertüre-Masse nach und nach zugeben.

Eiweiß zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach Zucker unterrühren. Den Eischnee mit einem Küchenspachtel (Gummischaber) unter die aufgeschlagene Buttermasse heben, die Mehlmischung ebenfalls unterheben, mit dem Unterheben beginnen, bevor der Eischnee ganz unter die Masse gemischt ist.

Je nach Einmachglasgröße 60 – 70% des Glases mit der Rührmasse füllen. (Wenn der Kuchen nicht aus dem Glas gestürzt werden soll, braucht das Glas vorab nicht mit Butter gefettet werden. Sollte der Kuchen gestürzt werden, muss ein Glas verwendet werden, das nach oben hin größer wird, damit der Kuchen gut herausfallen kann.)



Die Einmachgläser sofort in den vorgeheizten Backofen geben und die Hitze auf 180 Grad herunter drehen. Je nach Glasgröße ca. 15 – 25 Minuten backen. Mit der Messerprobe kann man prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Dazu ein Messer tief in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Wenn keine Teigreste am Messer kleben, ist der Kuchen fertig.



Nach dem Backen die Gläser sofort im heißen Zustand mit dem dazugehörigen Deckel und der hitzebeständigen Dichtung luftdicht verschließen und abkühlen lassen. Der Kuchen im Glas ist ca. 1-2 Wochen dunkel gelagert haltbar.