

Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

Zutaten:

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

Zubereitung:

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

Zutaten:

250g Butter

325g Zucker

2 Eier

75ml Milch

200g gemahlene Mandeln

500 g Mehl

Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen

Müller



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Mehl Typ 550

250 g Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker oder $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)*

125 g Margarine (gewürfelt)*

(* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen.

Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Tipp:

Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.

4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)



4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl

300 g Butter

230 g Eierlikör

120 g Speisestärke

120 g Puderzucker

1 Pk Vanillezucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker

40 g Eierlikör

etwas Zitronensaft

Zubereitung: □

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank

nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Guß auf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

Hinweise:

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog elegant-backen.de.

Kräuterbutter



Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

250gr irische Butter (weich)

1 TL (etwas weniger) Ursalz

12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht

3 kleine Knoblauchzehen

1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:

Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.

Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp**Zutaten:**

8 Päckchen Butter dh. 2 kg

Oregano frisch

Rosmarin frisch

Thymian frisch

Salbeiblätter

Petersilie

Schnittlauch

ggf. Knoblauch

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intensiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Toffitella



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptwelt

Zutaten:

2 Päckchen Toffifee

100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)

100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

Zubereitung:

Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.

Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp [Ka Pe](#): Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und

mit Flexi gerührt werden.

Chocolate Cookie Dough Cheesecake Käsekuchen



Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:

200g weiche Butter

50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren)

Zartbitterschokolade

175g + 50g + 75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Prise Salz

3 Eier (M-L)

300g Mehl

1 geh. TL Backpulver

400g Doppelrahmfrischkäse

200g saure Sahne
2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookierteig und Boden:

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade begeben. Kugeln kalt stellen.

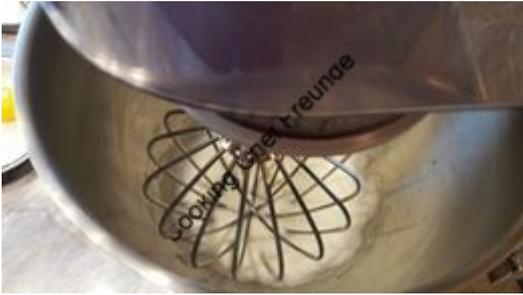


Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpacker auslegen und Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.



Käsemasse:

Restl Eier trennen. Eiweis steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebeesen).



Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebröhrelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.



Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.



Quarkstollen schnell



Foto:

Martin

Foto: Alexandra Müller-Ihrig

Rezept von Dirk Ebeltd

Gisela

Zutaten:

500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver

250 gr. weiche Butter

2 Eier

250 gr. Zucker

300 gr. Magerquark

1 Messerspitze Salz

100 gr. Zitronat

100 gr. Orangeat

200 gr. Rosinen
120 gr. gemahlene Mandeln
Etwas Rum
Puderzucker

Zubereitung:

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

Ghee in der Kenwood Cooking Chef – Variationen



Foto Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept aus Kochbuch "Rezepte für die Cooking Chef"

Zutaten:

Butter

Zubereitung:

Butter bei 95 Grad schmelzen (ohne Rührelement).

Schüssel zur Seite stellen und ein paar Minuten warten.

Die Molke sammelt sich im unteren Bereich und man kann dann das Ghee in eine andere Schüssel umfüllen (muss nur aufpassen, nichts von der Molke mit umzufüllen)

Alternative Claudia Kraft:

Ich erhitze es länger dafür schöpfe ich ab.



Foto: Gisela Martin

2. Rezept von Dagmar Möller/ Töpfle und Deckele

Zutaten:

3 Packungen Butter

Zubereitung:

Butter schmelzen bei 40 Grad, einmal kurz aufkochen und dann bei 85 Grad 30 min. brodeln lassen. Nicht rühren. Vorsichtig ohne Schaum und gesunkenem Eiweiss abgießen.

Tipps bzgl. Haltbarkeit:

Wenn das Ghee richtig gemacht worden ist und luftdicht und dunkel gelagert wird, dann muss es nicht in den Kühlschrank und hält bis zu 6 Monate.

Jedoch sollte man Ghee immer mit frischen Besteck entnehmen,

damit es nicht schimmelt. Auch das Wasser muss richtig verdunstet sein, um ein Schimmeln zu vermeiden.

Marzipan-Äpfel-Tarte



Foto von Gisela Martin

Rezept gefunden auf Facebookseite von Emsa, nachgebacken von Gisela Martin und leicht verändert und auf CC umgemodelt

Originalrezept für 2 große 1,3 Liter Emsa Clip & Close Glasauflaufformen. In zwei Auflaufformen gehts natürlich auch, ich habe den Kuchen sogar auf drei Glasauflaufformen verteilt.

Zutaten

5 Eier Gr. M

200 gr. Marzipan

80 gr. Zucker

120 gr. Mehl

220 gr. weiche Butter

6-8 Äpfel, z.B. Jonagold oder Boskop

Zubereitung:

Marzipan und Eier in Kessel geben, leichte Temperatur (ca. 30

Grad) zugeben und mit Flexi verrühren.

Zucker zugeben, weiterrühren

Mehl hinein sieben, weiterrühren

Butter in Stücken zugeben. Solange rühren, bis die Butter komplett aufgelöst ist.

Auflaufformen oder Glasschüsseln mit Butter auspinseln, mit Mehl bestäuben.

Backofen auf 160 Grad/Umluft oder 170 Grad/Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Lage Teig in die Auflaufformen geben, ca. 1,5 cm hoch

Äpfel schälen, halbieren und Schnitze auf den Teig legen.

Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei Umluft ca. 25 Minuten/bei Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Fertig ist er, wenn die Farbe goldbraun ist und die Küche herrlich duftet.

Das Schöne an diesem Kuchen: Mehrere Kuchen binnen kürzester Zeit fertig, der Geschmack ist sensationell (es muss nicht immer kompliziert sein) und die Küche ist sauber. Lediglich ein Flexi und ein Kessel müssen gespült werden ☐

Buttercreme – Variationen

Allgemeines: Für 26er Torte braucht man ca. 800 gr. Buttercreme

1. Rezept

Italienische Buttercreme, Rezept gefunden auf chefkoch.de

Zutaten:

1 Teil Eiweiß (4 oder 5 Eiweiß abwiegen), Vanillearoma

2 Teile Zucker

3 Teile Butter (zimmerwarm)

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker mit dem Vanillearoma in die Schüssel geben, Ballonschneebeesen einsetzen und auf Stufe 2 rühren. Temperatur auf 60 Grad stellen, bei Erreichen von 60 Grad die Temperatur abstellen und auf Stufe 5 weiterrühren, bis das Eiweiß schöne Spitzen hat. Das dauert 5-7 Min.

Dann die Butter esslöffelweise dazugeben und immer weiterrühren, bis sich die Buttercreme verdickt.

Kann man mit Früchtepüree, Aromen, erkaltetem Espresso, Likören... aromatisieren.

2. Rezept

Italienische Buttercreme/Swiss Merengue in der CC, Rezept leicht abgewandelt aus Dateien von "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

180 g Eiweiss

300 g Zucker

Prise Salz

500 g sehr weiche Butter

Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Zucker in die Schüssel der CC füllen und bei 80 C mit dem Schneebeesen auf Stufe 3 ca. 5 Min. rühren, bis die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben.

Dann Temperatur ausschalten und ca. 10 Min. mit einer Prise Salz auf Stufe 6 aufschlagen.

Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man noch Puderzucker, wenn gewünscht zugeben. Fertig

Hier gibt es auch ein Video, zur Zubereitung von diesem Rezept: [Buttercreme](#)

3. Rezept

Italienische Buttercreme von Jane Schwegler

Italienische Buttercreme besteht aus 1 Teil Butter und 0,9 Teilen Eischnee.

0,4 Teile Eiklar werden mit 1/3 von 0,5 Teilen Zucker und einer Prise Salz aufgeschlagen. Der Rest Zucker mit der Hälfte Wasser auf ca 115 Grad aufgeköcht und langsam in den laufenden Schnee gegossen. Kalt rühren und dann in die Butter wie bei der französischen.

Sie ist sehr locker und leicht und gut bekömmlich. Sie hat kaum Eigengeschmack.

4. Rezept

Deutsche Buttercreme, Gepostet von Manfred Cuntz: Rezept stammt aus dem Frankfurter Kranz Rezept. Aber die Cremes sind eigentlich alle mehr oder weniger gleich. Nur anders aromatisiert:

Zutaten:

1 Vanilleschote

280 ml Milch (aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)

30 g Maisstärke

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

Zubereitung:

Die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in CC geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden (Flexi). Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.

Geht alles mit Flexi. Und wenn man eine zweite Kochschüssel hat, braucht man die zwischendurch nicht spülen.

5. Rezept

Deutsche Buttercreme von Jane Schwegler

Deutsche Buttercreme besteht aus einem teil Butter und 1,5 Teile Vanillecreme.

Die kalte glattgerührte Vanillecreme in die schaumige Butter geben.

Sie ist gut bekömmlich und eher leicht.

6. Rezept

Französische Buttercreme von Jane Schwegler

Französische Buttercreme besteht aus 1 teil Butter und 0,8 Teilen Eiermasse (halb Vollei, halb Zucker, Prise Salz, Vanille, Zitrone)

Ei und Zucker werden warm kalt geschlagen und kurz in die schaumige Butter gerührt. Sie darf nicht zu kalt sein. Bei zu langem rühren verliert sie an volumen.

Sie ist schön glatt und geschmeidig, aber eher fett. Sie hat einen starken Eigengeschmack.

Überblick von Jane Schwegler:

Es gibt deutsche Buttercreme mit Vanillecreme, französische

mit Eiern und italienische mit Eiklar. Weiter gibt es Käsebuttercreme (herzhaft).

Alle Buttercremearten können nach Belieben abgeschmeckt werden. Aber nicht mit zu viel Säure oder Flüssigkeit. Die Erzeugnisse müssen unbedingt gekühlt werden.

Tipp:

Eingefrorene Buttercreme, was tun?

Tipp Frank Klee: in der CC einfach ca. 30 Grad Temperatur einstellen, Flexi einsetzen, rühren lassen und daneben stehen bleiben, um zu sehen wann es sich verbindet



Fotos Farina Köstler

Links Versuch mit Schneebeisen aufzuschlagen. Rechts mit Flexi und 30 Grad Temperatur.

Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

Buttercreme:

Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

Mehl unterheben:

Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührlement, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

Ganache:

mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:

Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

Rührkuchenteig:

keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel nichts hängen)

aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln

Achtung:

das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man

a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder

b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

Eischnee, Schlagsahne:

Schneebesen

Kuchenstreusel:

K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

Mürbeteig:

K-Rührer, wie Streuselteig oder

Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):

Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:

K-Rührer

Hefeteig und Brotteig:

Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

Kochen (nur CC):

Flexi-Rührer oder Koch-Röhrelement – je nach Konsistenz des Kochgutes

Schneebeesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Merinque)

Butter schaumig Rühren:

K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:

Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:

er nimmt den Schneebeesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.

Marmorkuchen im Glas alla Gisele



Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

Zutaten:

5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)

300 gr. Butter

300 gr. Zucker

300 gr. Mehl

3 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi rühren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatz alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochrührelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao

untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingeschmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.