

**Stracciatella Kuchen im Glas**

Wichtig:

Feuerfeste Gläser verwenden!

(Menge ca. 250g)

**Zutaten:**

100 g [weiche Butter](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/butter-343) oder Margarine

100 g [Schmand](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/frischkaese-423) oder Sauerrahm

150 g [Zucker](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/zucker-531)

1 Päckchen Vanillezucker

3 [Eier (Größe M)](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/eier-324)

225 g [Mehl](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/mehl-234)

1 TL [Backpulver](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/backpulver-438)

100 g [Schokoraspel](https://www.kuechengoetter.de/zutaten/schokolade-386)

1. Die Butter mit Schmand/Sauerrahm, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Die Schokoraspel mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben
3. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Gläser zur Hälfte mit Teig befüllen
4. Die Gläser in den KALTEN Backofen stellen (mittlere Schiene)

und bei 170°C Ober- und Unterhitze (Heißluft 150°C) ca. 30 Minuten backen

1. Stäbchenprobe machen!
2. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zur Bevorratung die Kuchen sofort mit dem Deckel verschließen (Vakuum entsteht)
3. Dunkel und kühl gelagert halten sich die Kuchen mindestens 2 Wochen!

**Die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Maria Stern in Augsburg**

**wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!**