

Süße Naschereien

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN - November-Dezember 2018

Rezept/Foto: © Diamant Zucker

## ***Schoko-Rotwein-Kuchen im Glas***

### ***Zutaten***

60 g gehackte Mandeln, 100 g Blockschokolade,  
150 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver,  
150 g gemahlene Mandeln, 1 TL Lebkuchengewürz (leicht gehäuft), 125 g weiche Butter (oder Margarine), 3 Eier (Größe L),  
200 g Diamant Grümmel Kandis,  
125 ml Rotwein (z.B. Chianti), Neutrales Pflanzenöl, zum Bestreuen Diamant Grümmel Kandis



3-4 Einmachgläser à 500 ml (inkl. Deckeln, Einmachringen und Klammern),

### ***Zubereitung:***

Gehackte Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Blockschokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, gehackten und gemahlene Mandeln und Lebkuchengewürz in einer separaten Schüssel mischen. Butter mit Eiern schaumig rühren und Diamant Grümmel Kandis unterrühren. Abwechselnd Mehlmischung und Rotwein hinzugeben und gut verrühren. Zuletzt die geschmolzene Schokolade unterrühren. Gläser mit etwas Öl einpinseln, zu max. 2/3 mit dem Teig befüllen und mit etwas Diamant Grümmel Kandis bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/ Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen. Deckel und Einmachringe ca. 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen, abtropfen lassen. Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort mit Einmachringen und Deckeln abdecken und mit Klammern verschließen. Nach dem Abkühlen die Klammern wieder entfernen.

**Tipp:** Ist auch als Geschenk sehr gut geeignet!