**Schoko-Kokos-Marmorkuchen im Glas**

Für ca. 3–4 Einmachgläser à 500 ml

**Zutaten:**

75 g Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)

150 g weiche Butter (oder Margarine)

150 g Diamant Feinster Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

75 ml Milch

50 g Kokosraspel

1–2 EL Milch

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

Neutrales Pflanzenöl

**Zubereitung:**

1. Schokolade hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Butter schaumig rühren, nach und nach Diamant Feinster Zucker, Salz und Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit 75 ml Milch unterrühren.
3. Teig halbieren. Geschmolzene Schokolade unter eine Teighälfte rühren. Kokosraspel und 1–2 EL Milch unter die andere Teighälfte rühren.
4. Gläser mit etwas Öl einpinseln. Jeweils etwas hellen Teig auf die Gläser

verteilen, etwas dunklen Teig daraufgeben und beide Teige mit einer Gabel verstrudeln. Die Gläser sollten insgesamt nur zu max. 2/3 mit dem Teig befüllt sein.

1. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen.
2. Deckel und Einmachringe zum Ende der Backzeit ca. 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen, abtropfen lassen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort mit Einmachringen und Deckeln abdecken und mit Klammern verschließen. Nach dem Abkühlen die Klammern wieder entfernen.

**Tipp:**

Fest verschlossen sind die Kuchen im Glas mehrere Wochen haltbar.

**Nährwertangaben (pro Portion (1/2 Glas)):**

Joule: 1754 kJ – Kalorien: 419 kcal – Fett: 24 g – davon gesättigte Fettsäuren: 16 g

Kohlenhydrate: 46 g – davon Zucker: 25 g – Eiweiß: 7,5 g – Salz: 0,14 g