



TASSENKUCHEN

Der ruckzuck Schokogenuss!

Zutaten



FÜR DEN KUCHEN (1 Tasse)

- 6 EL Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- ¼ TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 EL Milch (geht auch mit L-frei)
- 3 EL Speiseöl (neutral)
- 1 EL Nuss-Nougat-Creme

IN DER MIKROWELLE:

Tasse für 2,5 Min. bei ca. 600 Watt in die Mikro stellen. Falls der Kuchen danach noch zu weich ist, noch mal 15 Sekunden einstellen.

IM OFEN:

für 15-20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) backen.

"Ready, Set, Schoko! Dieser Kuchen-aus-der-Tasse zaubert dir schneller ein Lächeln ins Gesicht, als du 'Süßhunger' sagen kannst. Mega easy in der Zubereitung – blitzschnell unter 10 Minuten fertig – ist dieses Rezept dein Rettungsanker für spontane Dessert-Cravings. Perfekt portioniert für eine 200ml Tasse. Und falls du nicht solo schlemmen willst, sondern zu zweit das Süße Leben genießen magst, einfach die Teigpower verdoppeln. Let's bake and shake!"

Schritt für Schritt

1. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in die Tasse geben. Kurz miteinander vermischen. Du kannst auch erst in einer Schüssel mixen und den fertigen Teig dann in die Tasse.
2. Milch, Öl und Nuss-Nougat-Creme dazugeben. Mit einer Gabel gut vermischen. Der Teig soll fest genug sein.
3. Tasse für 2,5 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle stellen. Oder für 15-20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) backen.
4. Warm genießen, auslöffeln!



TIPP: Du kannst natürlich noch Schokosplitter in den Teig geben oder im Winter etwas Zimt und Apfelstückchen und nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.