

Schoko-Tassenkuchen

Für die Naschkatzen unter uns gibt es einen leckeren Nachtisch, wenn es mal schnell gehen soll.

Das Rezept reicht perfekt für eine Tasse.

Zutaten:

6 EL Mehl

3 EL Kakaopulver

¼ TL Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise Salz

6 EL Milch

3 EL Neutrales Speiseöl z. B. Sonnenblumenöl

1 EL Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung:

Zuerst gibst du das Mehl mit dem Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in die Tasse und vermischt alles miteinander.

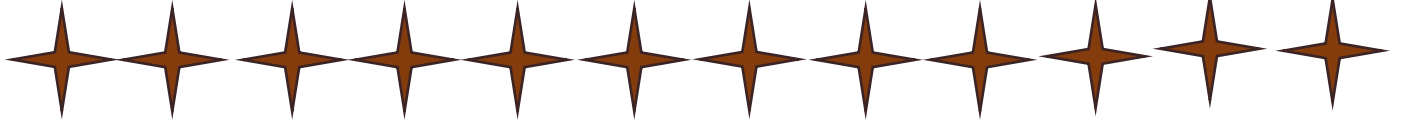
Nun fügst du Milch, Öl und die Nuss-Nougat-Creme hinzu. Jetzt bitte nochmal alles mit einer Gabel gut vermischen.

Achte bitte darauf, dass der Teig dabei recht fest sein soll, wie du es bei einem Kuchen kennst. Solltest du unsicher sein, kannst du auch eine erwachsene Person zur Hilfe holen.

So jetzt ist es fast geschafft. 😊

Zum Schluss stellst du die Tasse für 2,5 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle.

Falls der Kuchen danach noch zu weich ist, kannst du ihn für weitere 15 Sekunden in die Mikrowelle stellen.



Tipp:

Falls du keine Mikrowelle zuhause hast, kannst du den Tassenkuchen auch gerne für 15-20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) backen.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachbacken !