

Schoko-Nuss Tassenkuchen aus der Mikrowelle



Kuchen aus der Mikrowelle? Das funktioniert und schmeckt! Die Leckerei für Spontane gibt es heute in der Geschmacksrichtung Schoko-Haselnuss.

Lust nach süßem Gebäck, aber keine Zeit, um etwas Aufwendiges zuzubereiten? Dann sind Tassenkuchen genau das Richtige! Für die Zubereitung dieser Küchlein muss man weder ein Backprofi sein noch über spezielles Equipment verfügen – ja nicht mal ein Backofen ist vonnöten!

Mug Cakes, wie sie im Englischen heißen, sind ein Trend aus den USA. Dafür werden Rührteige in mikrowellenfesten Tassen «gebacken». Die Kuchen sollte man einzeln in die Mikrowelle geben, sonst brauchen sie doppelt so lange.

- 2 Tassen, je circa 250 ml Fassungsvermögen
- etwas Öl zum Einfetten
- 6 EL Mehl
- 2 EL Haselnüsse, gemahlen
- 3 EL Kristallzucker
- 3 EL Backkakao
- ½ TL Backpulver
- 1 Ei, verquirt
- 4 EL Milch
- 2 EL neutrales Öl
- 2 EL Nuss-Nougat-Crème
- Optional ein paar Schokotropfchen (kleinere Schokodrops)
- Schlagrahm, optional

1. Tassen leicht mit Öl einfetten und beiseitestellen.
2. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Kristallzucker, Backkakao und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren.
3. Verquirttes Ei, Milch, Öl und Nuss-Nougat-Crème hinzugeben und alles mit einer Gabel vermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Die Mischung auf die zwei Tassen aufteilen und nach Wunsch mit Schokotropfchen bestreuen.
5. Bei 600 Watt circa 1 bis 1½ Minuten garen, bis der Kuchen durch ist. Dabei auf die Zeit achten: Wird er zu lange gegart, erhält er eine gummiartige Konsistenz.
6. Nach Wunsch mit Schlagrahm garnieren und geniessen.

Zubereitungsdauer: circa 5 Minuten

Stone Barn White Zinfandel Rosé

Helles Himbeerrot. Fruchtiges Bouquet, erinnert an Johannisbeeren und Pfirsich. Frisch und ausgewogen im Gaumen.



[Jetzt im](#)

[Weinshop](#)

[ansehen](#)