Red-Velvet-Tassenkuchen

Allein die Farbe vom Red-Velvet-Tassenkuchen lädt zum Schlemmen ein. Ein Rezept, das schnell zubereitet und köstlich ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 3 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 6 min



Zutaten

1.5 EL	Pflanzenöl
1.5 EL	Milch
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)
0.5 TL	Vanilleextrakt
1.5 EL	Zucker
2 EL	Mehl
0.5 EL	Backkakao
0.5 EL	Backpulver
0.25 TL	Essig
1 Tupfer	Schlagobers (optional)
1 Paar	Streusel (optional)

Zubereitung

1. Für den **Red-Velvet-Tassenkuchen** eine Tasse verwenden die Mikrowellen-geeignet ist und ein Fassungsvermögen von ca. 250-300ml hat.

2. Dann das Öl mit der Milch und dem Ei am besten mit einer Gabel verschlagen.

3. Nun die Lebensmittelfarbe mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker unterrühren.

4. Jetzt noch das Backpulver mit dem Mehl und dem Kakao vermengen, gründlich verrühren und letztendlich noch den Essig hinzufügen.

5. Die Tasse anschließend in die Mikrowelle stellen und bei ca. 700-800 Watt 2-3 Minuten erhitzen. Eventuell mit etwas Schlagobers und bunten Streuseln dekorieren.

Tipp

Am besten schmeckt der Red-Velvet-Tassenkuchen, wenn er noch warm ist.