Rhabarber-Tassenkuchen

Der Rhabarber-Tassenkuchen aus der Mikrowelle ist ein einfacher und fruchtiger Nachtisch, wenn wieder einmal wenig Zeit zum Backen ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 8 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

0.5 Stangen	Rhabarber
1 EL	Wasser
30 g	Butter
1 Stk.	Ei
2 EL	Feinkristallzucker
3 EL	Weizenmehl
2 EL	gemahlene Mandeln
1 Messerspitze	Backpulver
1 EL	Schlagobers (oder Vollmilch)

Zubereitung

1. Um einen einfachen und schnellen **Rhabarber-Tassenkuchen** aus der Mikrowelle zuzubereiten. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Wasser in eine Mikrowellenfeste Schüssel geben und bei 800 W zirka 30 Sekunden garen. Von der Mikrowelle nehmen und beiseitestellen.

2. Die Butter bei 300 W zirka 30 Sekunden schmelzen. Das Ei mit Feinkristallzucker kräftig, schaumig aufschlagen. Das Weizenmehl mit gemahlenen Mandeln und Backpulver vermischen und zugeben. Schlagobers und geschmolzene Butter hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Die Hälfte vom Rhabarber hinzu mengen.

3. Den Teig in eine Mikrowellenfeste Tasse (ca.250 ml) füllen und mit dem restlichen Rhabarber bedecken, leicht andrücken.

4. Den Rhabarber-Tassenkuchen bei 800 W in der **Mikrowelle** zirka 1,5 Minuten backen, abkühlen lassen und genießen.

Tipp

Der einfache Tassenkuchen gelingt natürlich auch mit anderen Früchten oder Beeren deiner Wahl.