

Schoko-Häferlkuchen

Der Schoko-Häferlkuchen ist ein ideales schnelles Rezept wenn sich unerwartet Besuch angekündigt hat. Der kleine süße Kuchen wird in der Mikrowelle gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 EL Mehl

4 EL [Zucker](#)

2 EL Kakaopulver

2 EL Öl

3 EL Milch

1 Stk. [Ei](#)

1 Stk. Schokoladenriegel (weiß)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Häferlkuchen** das Mehl, Zucker und Kakaopulver in das Häferl geben und verrühren. Das Ei und Öl hinzugeben und Klumpen frei rühren. Ein kleines Stück weiße Schokolade in den Teig drücken.
2. In der Mikrowelle bei zirka 800-1000 Watt etwa 3 Minuten backen. Den kleinen köstlichen Kuchen heiß genießen.

Tipp

Der schnelle Häferl-Kuchen schmeckt mit Vanilleeis und Schlagobers serviert besonders köstlich.