

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	ÖI
3 EL	Milch
1 Stk.	<u>Ei</u>
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.