Schoko-Tassenkuchen

Das Rezept für den Schoko-Tassenkuchen ist etwas für schnelle Naschkatzen. Die kleine wunderbare Mehlspeise wird rasch in der Mikrowelle gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

12 EL	Mehl
1 TL	Natron
6 EL	Zucker
4 EL	Kakaopulver
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
200 ml	Milch
8 EL	Pflanzenöl
	Dunkle Schokolade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Der **Schoko-Tassenkuchen** wird in der Mikrowelle zubereitet und ist in einigen Minuten fertig. Dafür das Mehl in eine Schüssel geben, Natron, Zucker, Kakaopulver, das Mark einer Vanilleschote, Salz, Milch und Pflanzenöl hinzugeben. Alles gut vermengen und zu einem geschmeidigen Teig rühren.

2. Die Masse in Mikrowellen beständige Tassen füllen. Nicht bis zum Rand füllen da der Kuchen noch ein wenig aufgeht. Je ein Stück zerbrochene dunkle Schokolade in den Teig drücken und ein Stück obendrauf legen.

3. Die Tassen in die Mikrowelle stellen und bei 600 Watt zirka 1 Minuten backen. Die schnellen Kuchen etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

In diesem Rezept wurden die Schoko-Tassenkuchen mit Chili garniert. Dafür geschnittene Chilischoten mit Honig vermischen und die Kuchen damit garnieren.