# SOS-Schokokuchen aus der Mikrowelle

Heißhunger auf was Süßes und keine Schokolade mehr im Haus? Kein Problem, das Rezept für SOS-Schokokuchen aus der Mikrowelle ist der Retter in der Not!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



Foto: Martin Wehrle

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 EL | Mehl |
| 2 EL | Zucker |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 2 TL | Kakaopulver |
| 1 Prise | Salz |
| 2 EL | Milch |
| 0.5 TL | Vanilleextrakt |
| 1 TL | Öl |

## Zubereitung

1. Für den **SOS-Schokokuchen** aus der Mikrowelle eine Tasse mit etwas Butter einfetten. Mehl, Zucker, Backpulver, Kakaopulver und Salz in der Tasse mischen.

2. Nach und nach Milch, Vanilleextrakt und Öl unterrühren und für ca. 60 Sekunden auf höchster Stufe (z.B. 800 Watt) in der Mikrowelle erhitzen. Herausnehmen, auf ein Tellerchen stürzen und sofort servieren.

## Tipp

Zum SOS-Schokokuchen aus der Mikrowelle einen Klecks Schlagobers und/oder frische Früchte genießen.