Tassenkuchen aus der Mikrowelle

Der Tassenkuchen aus der Mikrowelle ist ein schnelles Rezept, wenn man mal wieder Lust auf etwas Süßes hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 8 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

6 EL	Mehl
2 EL	Backkakao
0.25 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
6 EL	Vollmilch
3 EL	neutrales Pflanzenöl
1 EL	Nuss-Nougatcreme

Zubereitung

1. Für den schnellen **Tassenkuchen aus der Mikrowelle** das Mehl, Backkakao, Zucker, Backpulver und Salz in eine Tasse (200 ml) geben und vermengen. Die Vollmilch, neutrales Pflanzenöl und Nuss-Nougatcreme zugeben und mit einer Gabel gut zu einem festen Teig verrühren.

2. Die Tasse für 2,5-3 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen und backen. Gegebenenfalls noch weitere 15-30 Sekunden in der Mikrowelle backen sollte der Tassenkuchen noch zu weich sein. Am besten den Kuchen noch warm genießen.

Tipp

Der Tassenkuchen gelingt auch in 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze.