

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.