Tassenkuchen mit Nuss-Nougat-Creme

Das Rezept vom Tassenkuchen mit Nuss-Nougat-Creme bietet sich an, wenn sich plötzlich der süße Heißhunger meldet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

2 EL	Mehl (gesiebt)
1 EL	Backkakao (gesiebt)
0.75 EL	Zucker (oder nach Belieben)
2.5 EL	Milch
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
0.25 TL	Backpulver
1 TL	Nuss-Nugat-Creme

Zubereitung

1. Für den **Tassenkuchen mit Nuss-Nougat-Creme** zuerst eine mikrowellengeeignete Tasse (Fassungsvermögen ca. 200 ml) dünn ausfetten.

2. Dann das Mehl, den Kakao, den Zucker, das Salz und das Backpulver in die Tasse geben und gründlich miteinander verrühren.

3. Nun das Öl und die Milch hinzufügen und alle zu einem glatten Teig verrühren.

4. Jetzt einen Teelöffel Nuss-Nugat-Creme mittig in der Tasse platzieren und etwas mit dem Teig bedecken.

5. Letztendlich die Tasse in die Mikrowelle stellen und auf höchster Stufe ca. 30 Sekunden garen. Den fertigen Tassenkuchen am besten Verzehren, wenn er noch warm ist.

Tipp

Zu dem Tassenkuchen mit Nuss-Nougat-Creme passt hervorragend ein Klecks Schlagobers und frisches Obst, wie zum Beispiel Erdbeeren.