SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladen-Tassenkuchen – In 5 Minuten in der Mikrowelle

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für den Schoko-Tassenkuchen:

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

2 Esslöffel Milch oder eine pflanzliche Alternative

4 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel neutrales Öl

1 Prise(n) Salz

1 Stück(e) Zartbitterschokolade für den Kern (optional)

Zubereitung des Schoko Tassenkuchens::

1.**Trockene Zutaten vermischen:**

Geben Sie Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz direkt in eine große, mikrowellengeeignete Tasse (ca.

300–350 ml) und verrühren Sie alles gründlich.

2.**Flüssige Zutaten einrühren:**

Fügen Sie die pflanzliche Milch, das Öl und optional Vanilleextrakt hinzu. Rühren Sie alles zu einem glatten Teig. Wer mag, drückt ein Stück Schokolade in die Mitte für einen geschmolzenen Kern.

3.**Backen in der Mikrowelle:**

Erhitzen Sie den Teig bei 800 Watt ca. 1 Minute 30 bis 2 Minuten in der Mikrowelle. Der Kuchen sollte aufgegangen, aber innen noch leicht saftig sein.

4.**Kurz abkühlen lassen & genießen:**

Lassen Sie den Tassenkuchen 1–2 Minuten stehen. Dann nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Klecks Sahne oder Nussmus servieren.

Tipp:

1. Für extra Schokogenuss: Einen Teelöffel Blömboom Hot Chocolate Powder in den Teig geben oder den fertigen Kuchen mit heißer Milch übergießen – so wird er richtig fudgy.