

5 MINUTEN TASSENKUCHEN



5 Minuten Tassenkuchen



Zubereitungszeit
3 Minuten



Back-/Kochzeit
2 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

GRUNDREZEPT

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Ei, Butter und Vanilleextrakt einrühren. Den Teig nun nach Belieben verfeinern.

SCHOKO-BANANEN-TASSENKUCHEN

½ Banane mit einer Gabel zerdrücken und gemeinsam mit dem Kakao in den Grundteig rühren. Den Teig in eine mit Backtrennspray gefettete Tasse füllen.

CHOCOLATE-CHIP MIT FLÜSSIGEM NOUGAT-KERN

Backfeste Schokoladendrops in den Teig rühren. Den Teig in eine mit Backtrennspray gefettete Tasse füllen. 1 TL Nutella mittig auf den Teig legen

ZITRONEN-KIRSCH-TASSENKUCHEN

Die Zitronenschale abreiben und in den Teig rühren. Die Kirschen unterheben. Den Teig in eine mit Backtrennspray gefettete Tasse füllen

BACKZEIT

Die Tasse in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 800-900 Watt etwa 1 ½ bis 2 Minuten backen – nicht länger, sonst wird er trocken und zäh. Anschließend auf einen Teller stürzen und sofort servieren. Nach Belieben mit Dekorschnee bestreuen

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

GRUNDREZEPT FÜR 1 TASSE (200 ML):

- ☐ **4 EL** Mehl
- ☐ **2 EL** Zucker
- ☐ **¼ TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1** Ei
- ☐ **30 g** Butter (flüssig)
- ☐ **¼ TL** Vanilleextrakt

SCHOKO-BANANEN-TASSENKUCHEN FÜR 1 TASSE:

- ☐ **½** Banane
- ☐ **1 TL** Kakao

ZITRONEN-KIRSCH-TASSENKUCHEN FÜR 1 TASSE:

- ☐ **1** Zitrone (unbehandelt)
- ☐ **6** Sauerkirschen (Glas)

CHOCOLATE-CHIP MIT FLÜSSIGEM NOUGATKERN FÜR 1 TASSE:

- ☐ **1 EL** Schokoladendrop (backfest)
- ☐ **1 TL** Nutella

DEKORIEREN:

- ☐ Glitzerschnee