



Fluffiger Tassenkuchen mit Kakao & Gewürzen



Zutaten

Menge

1 Prise	Nelken
1 große Prise	Backpulver
2 EL	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Walnüsse
1 EL, plus etwas mehr	Öl
1	Ei
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Kakaopulver
	Salz
1 EL	Mehl
1 EL	Zucker
2 EL	Milch
1 Prise	Zimt

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Mikrowellenkuchen sind die perfekten Kuchen, wenn man nur wenig Zeit und vielleicht auch nur wenig Zutaten zuhause hat. Unser winterlicher Schokokuchen mit Zimt, Nelken, Kakao und Walnüssen ist auf jeden Fall super schnell in der Mikrowelle zubereitet und schmeckt wirklich mega lecker! Probier's unbedingt einmal selbst aus, der Tassenkuchen wird richtig fluffig in der Mikrowelle. Schau dir an, wie easy du den Schokokuchen nachmachen kannst:

Step 1:

Zuerst kannst du die Walnüsse grob hacken. Dann die Haselnüsse und die Walnüsse mit dem Zucker, dem Salz, dem Kakaopulver, dem Mehl, dem Vanillezucker und dem Backpulver in einem Schälchen vermischen. Die Gewürze ebenfalls untermengen. Nun das Ei mit der Milch verquirlen und zusammen mit dem Öl unter die trockene Mischung rühren.

Step 2:

Dann kannst du zwei kleinere Tassen gut mit Öl ausfetten und den Teig hineingeben. Die Tassen nacheinander bei 500 Watt für ca. 3 bis 4 Minuten in der Mikrowelle garen. Guck am besten zwischendurch immer mal wieder nach, ob der Kuchen schon fertig ist. Danach den Kuchen kurz abkühlen lassen, mit einem Messer vom Tassenrand lösen und stürzen.