

Schokotassenkuchen

Für eine Tasse brauchst du:

- 6 EL Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- ¼ TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 EL Milch
- 3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 EL Nutella



So geht's:

1. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in eine Tasse geben und miteinander vermischen.
2. Milch, Öl und Nutella hinzugeben und mit einer Gabel gut vermischen. Der Teig sollte dabei recht fest sein.
3. Die Tasse für 2,5 Minuten bei höchster Stufe in die Mikrowelle geben.
4. Zum Test, ob der Kuchen fertig ist, einfach mit einem Zahnstocher hineinstechen. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Falls noch etwas kleben bleibt, nochmal für 15 Sekunden in die Mikrowelle geben.
5. Den Tassenkuchen warm genießen

Wer möchte, kann Schlagobers auf den Kuchen geben oder etwas Vanilleeis dazu essen. Auch frische Früchte schmecken sehr gut dazu.

Viel Spaß beim Nachbacken und lass es dir schmecken!