

# „Do it Yourself“ Donnerstag



## Rezept für einen „Schoko-Tassenkuchen“

6 EL Mehl  
3 EL Kakaopulver  
¼ TL Backpulver  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
6 EL Milch  
3 EL neutrales Speiseöl  
1 EL Nuss-Nougat-Creme



### Zubereitung:

Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in die Tasse geben. Kurz miteinander vermischen. Milch, Öl und Nuss-Nougat-Creme hinzugeben. Mit einer Gabel gut vermischen. Der Teig soll dabei recht fest sein. Tasse für 2,5 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle stellen. Falls der Kuchen danach noch zu weich ist, für weitere 15 Sekunden hineinstellen. Warm genießen.

### Unser Tipp:

Es geht auch im Backofen!

Falls du keine Mikrowelle zuhause hast, kannst du den Tassenkuchen auch für 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) backen.