

Rezept

## Black & White Tassenkuchen

Ein Rezept von Black & White Tassenkuchen, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>20 g</b> Butter	<b>10 g</b> weiße Schokolade (ca. 2 ½ Stücke)
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 EL</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1</b> Ei (M)	<b>3 EL</b> Milch (ersatzweise Kaffeesahne)
<b>5 EL</b> Mehl (ca. 40 g)	<b>½ TL</b> Backpulver
<b>2 EL</b> dunkle Schokoladensauce	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Becher (mind. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

### Zubereitung

1. Butter und Schokolade in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek. schmelzen lassen. Die Schokobutter mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Ei unterrühren. Die Milch in den Becher gießen. Das Mehl hineingeben und das Backpulver daraufstreuen. Backpulver und Mehl leicht vermischen, dann alles sorgfältig zu einem glatten Teig verquirlen.
2. Die Schokoladensauce in der Mitte auf den Teig geben und mit der Gabel oder einem Holzspieß leicht spiralförmig unterziehen. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 30 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.