Rezept

Double Schokoschock Tassenkuchen

Ein Rezept von Double Schokoschock Tassenkuchen, am 06.05.2024

Zutaten

- **20 g** Zartbitterschokolade (ca. 5 Stücke)
- **2 EL** Zucker
- **1** Ei (M)
- **½ TL** Backpulver
- **25 g** Butter
- **3 EL** Milch (ersatzweise Kaffeesahne)
- **5 EL** Mehl (ca. 40 g)

FÜR DAS TOPPING:

- **12 g** Zartbitterschokolade (ca. 3 Stücke)
- Deko-Schokostücke oder Schokoröllchen (nach Belieben)
- **2 EL** Milch (ersatzweise Kaffeesahne)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter 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.

2. Zucker und Milch unterrühren. Das Ei zugeben und alles sorgfältig verquirlen. Das Mehl in den Becher geben und das Backpulver daraufstreuen. Zuerst das Backpulver leicht mit dem Mehl vermischen, dann alles zu einem glatten Teig verquirlen.

3. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 30 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Den Cake danach herausnehmen.

4. Für das Topping Schokolade und Milch in einen zweiten Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 20 Sek. schmelzen lassen. Die Sauce gut durchrühren und auf den fertigen Cake träufeln. Den Cake nach Belieben noch mit Deko-Schokostücken oder Schokoröllchen belegen und am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.