

Rezept

Grundrezept Sweetheart

Ein Rezept von Grundrezept Sweetheart, am 25.04.2024

Zutaten

25 g Butter	2 EL Zucker
¼ TL gemahlene Vanille	1 Ei (M)
3 EL Milch (ersatzweise Kaffeesahne)	5 EL Mehl (ca. 40 g)
½ TL Backpulver	1 EL Zuckerherzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek. schmelzen lassen.

2. Die geschmolzene Butter mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebeesen verrühren, bis sie glatt ist. Zucker und Vanille einrühren, dann das Ei unterrühren.

3. Die Milch in den Becher gießen. Das Mehl hineingeben und das Backpulver daraufstreuen.

4. Zuerst das Backpulver leicht mit dem Mehl vermischen. Dann alle Zutaten im Becher sorgfältig mit einer Gabel zu einem glatten Teig verquirlen.

5. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 20 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Mit Zuckerherzen bestreuen.