

Rezept

Pizza in der Tasse

Ein Rezept von Pizza in der Tasse, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 2 EL Speisequark (20 % Fett; ca. 50 g) | 1 Eigelb (M) |
| 2 EL Olivenöl | ½ TL getrockneter Thymian (ersatzweise Pizzagewürz) |
| 1 Msp. Salz | Pfeffer |
| 5 EL Mehl (ca. 40 g) | ½ TL Backpulver |
| 2 Kirschtomaten | 1 EL geriebener Pizzakäse |
| 1 Prise edelsüßes Paprikapulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Quark, Eigelb, Olivenöl und 2 EL Wasser in den Becher geben und mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebeesen gründlich verquirlen. (Eventuell gerinnt die Mischung leicht, sie mischt sich später aber wieder problemlos.)
2. Thymian, Salz und Pfeffer einrühren. Das Mehl in den Becher geben und das Backpulver daraufstreuen. Mehl und Backpulver leicht vermischen, dann alles zu einem glatten Teig verquirlen.
3. Die Tomaten waschen, vierteln und locker unter den Teig heben. Den Pizzakäse auf den Teig streuen und das Paprikapulver darüberstäuben. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 40 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.