

Rezept

Chocolate Fudge

Ein Rezept von Chocolate Fudge, am 14.04.2026

Zutaten

5 EL Mehl (ca. 40 g)	4 EL Zucker
1 EL Kakaopulver (ca 10 g)	¼ TL Backpulver
1 Prise Salz	1 EL Rapsöl
2 TL Apfelessig	¼ TL gemahlene Vanille

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Kakaopulver und Backpulver mit dem Salz in den Becher geben und gut vermischen. Öl, Essig, Vanille und 4 EL Wasser zufügen und alles mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen.
2. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 50 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Den Cake am besten noch warm genießen, beim Abkühlen wird er rasch zäh.