

Rezept

## Grundrezept Sweetheart

Ein Rezept von Grundrezept Sweetheart, am 28.09.2023

### Zutaten

<b>25 g</b> Butter	<b>2 EL</b> Zucker
<b>¼ TL</b> gemahlene Vanille	<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>1 EL</b> 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-Schneebesen 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.