

Rezept

Müsli-Mug

Ein Rezept von Müsli-Mug, am 23.04.2024

Zutaten

25 g Butter	2 EL Zucker
1 Ei (M)	3 EL Kokosmilch (ersatzweise Milch)
2 EL Mehl (ca. 15 g)	½ TL Backpulver
6 EL Müslimischung (mit Kernen, Früchten und Nüssen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek. schmelzen lassen. Mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebeesen glatt rühren. Zucker, Ei und Kokosmilch sorgfältig unterrühren.

2. 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. 5 EL Müslimischung in den Teig rühren, das restliche Müsli auf den Teig streuen. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 20 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist.