

Rezept

Nougat-Tassenkuchen

Ein Rezept von Nougat-Tassenkuchen, am 18.12.2025

Zutaten

25 g Butter	2 EL Nuss-Nugat-Creme
2 EL Zucker	1 Ei (M)
5 EL Mehl (ca. 40 g)	½ TL Backpulver
1 TL backfeste Schokoladentropfen oder -stücke	1 EL bunte Zuckerstreusel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek schmelzen lassen. Die Nussnugatcreme zugeben und nochmals 30 Sek. erhitzen. Die Nugatbutter mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen glatt rühren.
2. Zucker und Ei zugeben und alles gründlich verrühren. Das Mehl in den Becher geben und das Backpulver daraufstreuen. Mehl und Backpulver leicht vermischen, dann alles zu einem glatten Teig verquirlen. Zuletzt die Schokoladentropfen oder -stücke und Zuckerstreusel auf den Teig streuen. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 30 Sek. backen.