

## Rezept

# Nougat-Tassenkuchen

Ein Rezept von Nougat-Tassenkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

**25 g** Butter

**2 EL** Zucker

**5 EL** Mehl (ca. 40 g)

**1 TL** backfeste Schokoladentropfen oder -stücke

**2 EL** Nuss-Nougat-Creme

**1** Ei (M)

**½ TL** Backpulver

**1 EL** bunte Zuckerstreusel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | Zubereitung: 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 Nussnougatcreme 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.