

Rezept

Olle Kamelle

Ein Rezept von Olle Kamelle, am 27.04.2024

Zutaten

7	Karamell-Bonbons (ca. 35 g)	5 EL	Sahne
½	Birne	2 EL	Rapsöl
5 EL	Mehl (ca. 40 g)	½ TL	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Bonbons und Sahne in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 1 Min. erhitzen. Mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen gut umrühren und den Karamell 1 - 2 Min. beiseitestellen, bis er weich wird. Den Becher wieder 30 Sek. in der Mikrowelle erwärmen und den Karamell erneut umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Bonbons vollständig geschmolzen sind. Gut 1 EL Karamellsahne abnehmen und beiseitestellen.
2. Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Von einem Viertel längs eine Spalte abschneiden und beiseitelegen. Die restliche Birne in kleine Würfel schneiden.
3. Die Birnenwürfel mit dem Öl in den Becher geben und alles sorgfältig verquirlen. Das Mehl dazugeben und das Backpulver daraufstreuen. Zuerst das Backpulver leicht mit dem Mehl vermischen, dann alles zu einem glatten Teig verquirlen.
4. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 20 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen, den Kuchen mit der Birnenspalte dekorieren und mit der restlichen Karamellsahne beträufeln. Den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.