

## Rezept

# Saftiger Tassenkuchen mit flambiertem Topping

Ein Rezept von Saftiger Tassenkuchen mit flambiertem Topping, am 09.10.2024

## Zutaten

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>2 EL</b> Rapsöl          | <b>1</b> Eigelb (M)                         |
| <b>2 EL</b> Puderzucker     | <b>3 EL</b> Milch (ersatzweise Kaffeesahne) |
| <b>1 TL</b> Apfelessig      | abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange         |
| <b>5 EL</b> Mehl (ca. 40 g) | <b>½ TL</b> Backpulver                      |

### FÜR DAS TOPPING:

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>1</b> Eiweiß                         | <b>50 g</b> Zucker   |
| <b>20 g</b> Puderzucker                 | goldene Zuckerperlen |
| Zesten von ½ Bio-Orange (nach Belieben) |                      |

### AUSSERDEM:

Flambierbrenner

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Becher (mind. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

## Zubereitung

1. Für den Kuchen Öl, Eigelb, Puderzucker, Milch, Apfelessig und Orangenschale in den Becher geben. Alles mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebeesen sorgfältig verquirlen.
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. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 20 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und den Cake kurz abkühlen lassen.
3. Inzwischen für das Topping das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker ein- rieseln lassen. Die Masse weiter aufschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist und seidig glänzt. Den Puderzucker darafsieben und locker unter den Eischnee heben.
4. Die Hälfte des Eischnees auf den Kuchen häufen und mit einem Messer zu einem Häubchen formen. (Den restlichen Eischnee anderweitig verwenden.) Den Eischnee mit dem Flambierbrenner goldgelb bräunen und mit Zuckerperlen und nach Belieben mit Orangenzesten dekorieren. Den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.