Rezept

White Christmas

Ein Rezept von White Christmas, am 07.06.2025

Zutaten

3 EL	Zucker
1 EL	Sultaninen
1 TL	Lebkuchengewürz
3 EL	Milch (ersatzweise Kaffeesahne)
½ TL	Backpulver
2 EL	Puderzucker
	Puderzucker zum Bestreuen
1 EL	Zitronat (ersatzweise Orangeat)
1 EL	gehackte Mandeln
2 EL	Rapsöl
5 EL	Mehl (ca. 40 g)
1 ½ EL	weiche Butter
2 EL	Doppelrahmfrischkäse (ca. 30 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Zucker, Zitronat, Sultaninen, Mandeln und Lebkuchengewürz im Becher mischen. Öl und Milch dazugießen und alles mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen gründlich verquirlen.

2. Das Mehl in den Becher geben und das Backpulver daraufstreuen. Zuerst das Backpulver leicht mit dem Mehl vermischen, dann alles sorgfältig zu einem glatten Teig verquirlen. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 10 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

3. Für das Topping Butter, Puderzucker und Frischkäse verrühren. Die Creme auf den Kuchen häufen und diesen dick mit Puderzucker bestäuben. Den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.