

Rezept für Schoko-Haselnuss-Tassenkuchen

Was du brauchst:

Eine Tasse

Einen Esslöffel, einen Teelöffel und eine Gabel

Eine Mikrowelle oder einen Backofen

1 Ei

2 Esslöffel gemahlene Haselnüsse

1 Esslöffel Butter oder Margarine

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Backkakao



Was du machen musst:

Zuerst schlägst du das Ei in die Tasse:



Füll als nächstes die zwei Esslöffel gemahlene Haselnüsse, den Esslöffel Butter oder Margarine, den Esslöffel Zucker und den Teelöffel Backkakao in die Tasse. Es geht einfacher, wenn du die Butter oder Margarine vorher ein bisschen weich werden lässt.



Nimm jetzt die Gabel und rühr alles kräftig um, bis sich alles vermischt hat:



Wenn du eine Mikrowelle hast, stell die Tasse jetzt hinein. Der Kuchen muss für zweieinhalb Minuten in die Mikrowelle, am besten ist es, wenn die Mikrowelle dafür auf 600 Watt steht.

Wenn du keine Mikrowelle hast, kannst du auch den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Kuchen dann zehn Minuten darin backen. Wenn du den Backofen verwendest, decke die Tasse mit Alufolie ab.

Jetzt ist der Kuchen fertig! Teile ihn gerne mit deiner Familie und schick uns ein Foto von deinem Gebackenen. Wenn du magst, kannst du das Rezept auch verändern und zum Beispiel Schoko- oder Obststückchen in den Teig tun, wenn du es nochmal backst. Oder verzier deinen Kuchen nach dem Backen mit Sahne, Schokocreme oder Streuseln.

Lass es dir schmecken!



Rezeptvariante: Schoko-Bananen-Tassenkuchen

Wenn du oder jemand aus deiner Familie keine Nüsse mag oder verträgt, könnt ihr stattdessen einen Schoko-Bananenkuchen backen.

Was du brauchst:

Eine Tasse

Einen Esslöffel, einen Teelöffel und eine Gabel

Eine Mikrowelle oder einen Backofen

1 Ei

2 Esslöffel Mehl

1 Banane

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Backkakao

einen halben Teelöffel Backpulver

Was du machen musst:

Schäl die Banane und zerdrück sie mit der Gabel in der Tasse zu Brei.

Schlag das Ei dazu und schütte nach und nach alle anderen Zutaten in die Tasse. Weil die Banane schön süß und saftig ist, brauchst du diesmal keine Butter und weniger Zucker, dafür aber ein bisschen Backpulver, dann wird dein Kuchen fluffiger.

Verrühre wieder alle Zutaten so wie im Rezept oben und stell die Tasse dann für zweieinhalb Minuten in die Mikrowelle.

Guten Appetit!