

Schoko-Tassen-Kuchen

Zutaten: EL = Ess-Löffel → Damit isst du deine Suppe

TL= Tee-Löffel → Damit rührst dein Getränk in der Tasse um

❖ Teig:

- $\frac{1}{2}$ (einen Halben) TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL Öl
- 6 EL Mehl
- 2 EL Zucker
- 6 EL Milch (Du kannst auch Kaffee-Milch, Kaffee-Sahne oder normale Sahne nehmen)
- 1 Prise (mit den Daumen und den Zeigefinger) Salz
- 1 EL Nuss-Nougat- Creme (Nutella)



Zubereitung:

- ❖ Du kannst den Teig mit einer Gabel direkt in der Tasse verrühren. Wenn Du mehrere Tassenkuchen backen möchtest, verwende eine Rührschüssel und verdopple die Mengen einfach.
- ❖ Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in die Tasse geben. Kurz miteinander vermischen.
- ❖ Jetzt dürfen Milch, Öl und die Nuss-Nougat-Creme (Nutella) hinzugeben werden.
- ❖ Mit einer Gabel kannst du alles gut vermischen.
- ❖ Der Teig sollte dabei schön fest sein.
- ❖ Jetzt kannst Du entscheiden, ob dein Kuchen in der Mikrowelle oder im Ofen gebacken werden soll.
 - **Für die Mikrowelle:** Tasse für 2,5 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle stellen.
 - **Im Ofen:** 180°C Umluft ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Lasst es euch schmecken!

Schickt uns doch ein Foto von eurem leckeren, Schoki-Kuchen!

kinderbereich@altefeuerwachekoeln.de