



FÃ¼r Singles: Nuss-Nougat-Tassenkuchen

Description

Dieser Blog-Post ist fÃ¼r alle Singles. Dieser Blog-Post ist fÃ¼r alle, die keine Lust haben, rotgefÃ¤rbte Kuchen in Herzchenform zu backen, nur weil am Samstag Valentinstag ist. Dieser Blog-Post ist fÃ¼r alle, die sich einfach mal selbst etwas Gutes tun wollen. FÃ¼r Euch alle habe ich heute den ultimativen Single-Kuchen: Nuss-Nougat-Tassenkuchen. Warmer mug cake, schnell und ohne groÃen Aufwand gemacht. Das Grundrezept ist aus der aktuellen Lecker Bakery.



Nuss-Nougat-Tassenkuchen



Nuss-Nougat-Tassenkuchen

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... ein schneller Nuss-Kuchen aus der Mikrowelle für 1 Person (mug cake)

Ingredients

- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g Mehl
- 30 g Zucker
- gemahlene Vanille nach Geschmack (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Öl (ich: Sonnenblumenöl)
- 20 g gehackter Nougat + 10 g geschmolzener Nougat

Instructions

1. Den Kaffeebecher fetten (ich habe es mit Öl gemacht).
2. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Zucker, Vanille, Backpulver und Salz direkt im Becher vermischen. Das Ei, die Milch und das Öl hinzugeben und mit einer Gabel kräftig verrühren. 20 g Nougat hacken und unterheben.
3. Den Becher auf eine Untertasse oder einen Kuchenteller stellen und in der Mikrowelle bei 800 W ca. 2 1/2 Minuten garen.
4. Herausnehmen, mit ein bisschen geschmolzenem Nougat bestreuen, 1-2 Minuten ruhen lassen und dann: genießen!

Serving size: 1 Kaffeebecher (320 ml Füllmenge)

Notes

Denkt unbedingt an die Untertasse in der Mikrowelle! Der Kuchenteig läuft beim Garen über (dann sackt er wieder in sich zusammen).
Statt Nougat könnt Ihr natürlich auch Schokotrüpfchen oder Ähnliches nehmen. Ich hatte noch Nougat aus der Weihnachtsbäckerei übrig. Bei mir sind

die Nougatstückchen übrigens auf den Tassenboden gesunken. Ich hatte also eher einen Nusskuchen – und am Ende noch Nougat zum Auslöffeln öÿ™, .

Ihr solltet den Tassenkuchen unbedingt warm löffeln. Nach dem Abkühlen wird er zäh und fest. Aber hey, so ein warmes Köchlein lässt ja auch niemand stehen öÿ%o .

Meine Meinung: Viel schneller kommt Ihr nicht an frischen Kuchen. Der Tassenkuchen ist superfix zusammengerührt. Außerdem produziert Ihr keine schmutzigen Schüsseln, Rührstube oder sonstiges. Warm, nussig-kernig und mit den Nougat-Stückchen ist der mug cake durchaus eine Sünde wert, für den kleinen Sättigungshunger zwischendurch oder als Kuchen für Singles. Dennoch hat „richtiger“ Kuchen natürlich eine schönere Konsistenz.

Jedenfalls ist das der perfekte Kuchen für einsame Seelen, meint Ihr nicht? Deswegen reiche ich ihn bei Nina und ihrem Event [„Gekochte Gefühle – Liebe auf Toast und andere emotionale Köstlichkeiten“](#) ein. Nina sucht noch bis zum 20. Februar Gebackenes und Gekochtes voller Emotionen.



Category

1. Dessert
2. Kuchen
3. Muffins

Tags

1. Blog-Event
2. Haselnuss
3. Mikrowelle
4. mug cake
5. Nougat
6. Tassenkuchen
7. Vanille

Date Created

11. Februar 2015

Author

schokohimmel

default watermark