



Tassenkuchen-Alarm: mug cake mit weißer Schoko & Kokos [+ Buchvorstellung]

Description

Ostern ist vorbei. Was bleibt? Manche von Euch haben vielleicht ein paar Schoko-Ostereier zuviel gegessen... oder aus Versehen den halben Hefezopf ? . Dann wird es jetzt Zeit für kleinere Portionen. Tassenkuchen bieten sich da perfekt an. Ein mug cake = eine Portion. Zeitaufwand? Nicht der Rede wert. Reste? Gibt's nicht. Abwasch? Fällt kaum an. Ihr braucht nur eine Mikrowelle.

Meine Tassenkuchen-Premiere war eine [Nuss-Nougat-Variante](#). Den fand ich okay, aber nicht überragend. Die Konsistenz war eher „geht so“. Bei dem einen Versuch konnte es also nicht bleiben. Diesmal habe ich mich für einen süßen Kuchen mit Kokos, weißer Schokolade und gezuckerter Kondensmilch entschieden. Das Rezept habe ich aus [„Schoko Mug Cakes“ von Sandra Mahut aus dem Thorbecke Verlag](#). Dieses Buch* stelle ich Euch am Ende des Beitrags näher vor.



das wird ein mug cake



mug cake mit weißer Schokolade



Köstlicher Kokos-Tassenkuchen
Mug cake mit weißer Schoko & Kokos

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... süßer, schneller Tassenkuchen aus der Mikrowelle

Ingredients

- 30 g Butter
- 30 g weiße Schokolade
- 1 Ei
- 2 EL gezuckerte Kondensmilch
- 75 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 2 EL Kokosraspel (+ etwas zum Bestreuen)

Instructions

1. Butter und Schokolade zusammen in den Kaffeebecher geben und vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.
2. Die Schokomasse glatt rühren und den Becher etwas abkühlen lassen.
3. Jetzt gebt Ihr unter ständigem Rühren – am besten mit einer Gabel – das Ei, die Kondensmilch, das Mehl, Backpulver und die Kokosraspel hinzu.
4. Hat sich alles gut miteinander verbunden? Dann gebt Ihr die Tasse bei 800 Watt ca. 1 1/2 – 2 Minuten in die Mikrowelle. Fertig!
5. Mit Kokosraspeln bestreuen und vor dem Verzehr gut eine Minute abkühlen lassen. Noch warm genießen!

Serving size: 1 Kaffeebecher mit 300 ml Füllmenge

Notes

Da der Teig in der Mikrowelle hochgeht, solltet Ihr sicherheitshalber einen Unterteller drunter stellen. Nicht, dass Ihr hinterher die Mikrowelle putzen müsst. Das wäre ja ziemlich spaßbefreit ? .

Ich bin total begeistert von diesem mug cake. Der kam schon ganz nah an „richtigen“ Kuchen heran. Er hat eine tolle Konsistenz und ist überhaupt nicht mehr zusammengefallen. Klasse!

Süß, warm und lecker, ist dieser Tassenkuchen super für den kleinen Süßhunger zwischendurch: als Seelentröster, zum Nachmittags-Kaffee, für Single-Abende... Klare Empfehlung! ? Lasst es Euch schmecken!

... und wer Lust auf Kokos in einem „richtigen“ Kuchen hat, macht einfach den [supersaftigen Kokoskuchen](#)! Oder seid Ihr doch eher Fans von gezuckerter Kondensmilch? Dann werdet Ihr das [Giotto-Eis](#) lieben.

Buchvorstellung „Schoko Mug Cakes“ *

Wenn Ihr regelmäßig die Schokohimmel-Beiträge lest, mögt Ihr wohl auch gerne Schokoladiges!? ? Dann ist dieses Buch von Sandra Mahut wie für Euch gemacht. Vor allem, wenn Ihr zwischendurch mal öfter einen Jieper auf Schokokuchen habt. Oder in einem kleinen Haushalt lebt, für den sich ein „normaler“ Kuchen manchmal nicht lohnt. Denn dieses Buch dreht sich einzig allein um schokoladige Tassenkuchen aus der Mikrowelle. Monothematisch? Ja, schon. Aber zu einem tollen Thema! Und so abwechslungsreich, obwohl das Prinzip immer gleich und kinderleicht jeweils in gut 5 Minuten umzusetzen ist.

Die kurze Anleitung für den perfekten mug cake findet Ihr gleich am Anfang: übersichtliche Mengenangaben und Tipps & Tricks für einen gelungenen Tassenkuchen. Doch grau ist alle Theorie, am besten legt Ihr einfach los. Ihr habt die Wahl zwischen circa 30 Rezepten. Ja, Schokolade ist eben vielseitig! ? Und das Gute an den kleinen Kuchen ist ja, dass man theoretisch jeden Tag eine neue Variante ausprobieren kann.

Ob „Grundrezepte“ wie Bitterschokolade oder weiße Schokolade – Fans von Klassikern werden damit schon glücklich. Darf es etwas mehr sein? Dann macht doch einen „Schoko-Aroma-Mix“. Mein Kokos-mug cake stammt aus diesem Kapitel, aber Oreo Kekse/Vollmilch oder Paranuss/Nougat hören sich auch vielversprechend an.

Und was ist bei Schokokuchen das Nonplusultra? Na klar, ein „flüssiger Kern“. Da würde ich gern Pistazie mit weißem Schokokern oder Erdnussbutterkern in Zartbitterschokolade probieren. Zum Schluss verdrehen Euch die „Swirls“ den Kopf: zum Beispiel der Marshmallow-Swirl mit Vollmilchschokolade oder der Frischkäse-Swirl in dunkler Schokolade.

Ihr seht schon, mich hat das Buch ziemlich angesprochen. Ich bin wirklich zufrieden, wie gut mein Kokos-Schoko-mug cake gelungen ist. Es liest sich also nicht nur gut, sondern ist auch praxistauglich. Die schönen Bilder tun ihr übriges – man möchte sofort loslegen. Ich habe noch einige Schoko mug cakes auf der „to bake-Liste“ stehen ? . Eine sinnvolle Investition also für alle Schokoholics mit

Mikrowelle.



Alle Infos auf einen Blick:

[Sandra Mahut: Schoko Mug Cakes – Neue trendige Tassenkuchen in 5 Minuten](#), 1. Auflage 2015, Format 19 x 19 cm, 72 Seiten, Hardcover, 9,99€

* Der Thorbecke-Verlag hat mir dieses Buch als Rezensionsexemplar zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür.

Category

1. Dessert
2. Kuchen
3. Muffins
4. Produkttests & Buchrezensionen

Tags

1. Buchrezension
2. gezuckerte Kondensmilch
3. Kokos
4. mug cake
5. Schokolade
6. Tassenkuchen
7. weiße Schokolade

Date Created

8. April 2015

Author

schokohimmel