

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**5 Minuten
Tassenkuchen**



Zutaten

Grundrezept für 1 Tasse (200 ml)

4 EL Mehl
2 EL Zucker
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
30 g flüssige Butter
¼ TL Vanilleextrakt

Schoko-Bananen-Tassenkuchen für 1 Tasse

½ Banane
1 TL Kakao

Zitronen-Kirsch-Tassenkuchen für 1 Tasse

1 unbehandelte Zitrone
5–6 Sauerkirschen aus dem Glas

Chocolate-Chip mit flüssigem Nougatkern für 1 Tasse

1 EL backfeste Schokoladendrops
1 TL Nutella oder Nougat

Dekorieren
Dekorschnee

 3 Min.  2 Min.

1 Grundrezept

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Ei, Butter und Vanilleextrakt einrühren. Den Teig nun nach Belieben verfeinern.

2 Schoko-Bananen-Tassenkuchen

½ Banane mit einer Gabel zerdrücken und gemeinsam mit dem Kakao in den Grundteig rühren. Den Teig in eine mit Backtrennspray gefettete Tasse füllen.

Chocolate-Chip mit flüssigem Nougat-Kern

Backfeste Schokoladendrops in den Teig rühren. Den Teig in eine mit Backtrennspray gefettete Tasse füllen. 1 TL Nutella mittig auf den Teig legen.

Zitronen-Kirsch-Tassenkuchen

Die Zitronenschale abreiben und in den Teig rühren. Die Kirschen unterheben. Den Teig in eine mit Backtrennspray gefettete Tasse füllen.

3 Backzeit

Die Tasse in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 800–900 Watt etwa 1 ½ bis 2 Minuten backen – nicht länger, sonst wird er trocken und zäh. Anschließend auf einen Teller stürzen und sofort servieren. Nach Belieben mit Dekorschnee bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

