Schoko-Tassenküchlein

Wer Appetit auf Kuchen hat und ohne großen Aufwand einen köstlichen Kuchen zaubern möchte, liegt bei diesem Rezept goldrichtig! Der Tassenkuchen lässt sich binnen Minuten zubereiten und zum Vorschein kommt ein geschmackvoller und fluffig-schokoladiger, kleiner Kuchen!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für einen (1 Tasse) Tassenkuchen
Füllmenge der Tasse: 300ml

40g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis (z.B. Universalmehl von Tanjas glutenfrei) ODER 30g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis.
20g gemahlene Nüsse oder Mandeln
25g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
15g Zucker
5g Kakaopulver
knapp 1/2 TL Backpulver (Achtung! Nicht zu viel verwenden, sonst fällt das Küchlein trocken aus)
1 Ei
20ml Milch (ggf. laktosefrei)
10g Speiseöl

1. Alle Zutaten in die Tasse geben und mit einer Gabel gut verrühren.
2. Die Tasse in die Mikrowelle stellen und das Küchlein bei

750 Watt 2 Minuten backen.
3. Das fertige Küchlein aus der Mikrowelle nehmen, auskühlen lassen und genießen.

Milchfrei – Tipp: Milchfreie Schokostreusel oder geraspelte vegane Schokolade einsetzen. Milch durch einen veganen Milchersatz austauschen.

rezepte-glutenfrei.de

Tassenküchlein