

Low-Carb-Tassenkuchen mit Schokostückchen

VORBEREITEN

2
Min.

ZUBEREITEN

3
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tasse

3 Teelöffel Kokosmehl
 1/4 Teelöffel Backpulver
 1 Prise(n) Salz
 2 Teelöffel Xylit-Zucker (z.B. Xucker)
 1 Ei
 3 Esslöffel Milch
 1 Esslöffel Schokolade, gehackt (90 % Kakao)

Besonderes Zubehör

1 Tasse (350 ml)

Der schnellste Low-Carb-Tassenkuchen der Welt schmeckt so gar nicht nach Diät. Mit Kokosmehl und Schokostückchen zieht dich der kleine Tassen-Snack in seinen Bann! Der kleine Snack am Nachmittag kommt warm und duftend aus deiner Mikrowelle. Das schmeckt nicht nur, es ist auch gesünder als gekaufte Kekse, Küchlein und Co. Überzeuge dich selbst vom Low-Carb-Tassenkuchen und verfeinere ihn immer wieder ganz nach deinem Geschmack!

Nicht nur kleine, sondern auch große Low-Carb-Kuchen schmecken hervorragend. Blueberry-Cheesecake, Erdnussbutter-Torte und Rübli-Muffins – so backst du

Low-Carb-Kuchen, die wirklich nach etwas schmecken.

- 1 -

Ei und Milch in der Tasse verquirlen. Xylit-Zucker unterrühren.

- 2 -

Kokosmehl mit Backpulver und Salz mischen. Trockene Zutaten unter die Ei-Masse rühren und mit Schokolade bestreuen.

- 3 -

In der Mikrowelle bei 700 Watt 2,5 Minuten backen. Sollte der Kuchen noch weich sein, weitere 15 Sekunden backen.