

## 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-Kuchen der Welt schmeckt so gar nicht nach Diät. Mit Kokosmehl und Schokostückchen zieht dich der kleine Tassen-Snack in seinen Bann!

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.