

Pekannuss-Schokoladen-Tassenkuchen

VORBEREITEN

1
Min.

ZUBEREITEN

2
Min.

NIVEAU



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

Zutaten für 1 Tasse

4 Esslöffel Mehl
1/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Ahornsirup
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Pekannüsse
1 Esslöffel Schokoladendrops
1 Ei

Besonderes Zubehör

1 Tasse (350 ml)

Auf den ersten Blick sehen geknackte Pekannüsse wie Walnüsse aus. Auf den Zweiten merkt man aber schnell, dass sie etwas süßer, vielleicht sogar etwas aromatischer schmecken. Beste Voraussetzung also, um mit Schokolade und Ahornsirup zu einem unwiderstehlich leckeren Tassenkuchen zu verschmelzen.

- 1 -

Mehl, Salz und Backpulver in die Tasse geben und mit Ahornsirup, Vanilleextrakt und Ei vermischen. Pekannüsse und Schokoladendrops unterheben. In der Mikrowelle bei