**Tassenkuchen aus der Mikrowelle**

Hallo!
Tassenkuchen – kennt den jemand von Euch?
Ich habe schon öfters davon gelesen, aber irgendwie war ich nie so richtig begeistert und deshalb habe ich es auch nie probiert. Nach Heute kann ich das absolut nicht mehr verstehen.
Tassenkuchen ist GENIAL!



Eigentlich weiß ich überhaupt nicht wo ich mit der Schwärmerei beginnen soll und wo aufhören, schnell gemacht
Er ist locker fluffig warm nicht zu süß
und bei meinem Rezept mit flüssigem Nougat(Nutella)kern.



# Schokoladen-Tassenkuchen

Zutaten:
für 1 Tasse (ca. 250ml Inhalt)

45 g Mehl
3 EL Zucker
2 EL Kakao
1/2 TL Backpulver
Prise Salz
60 ml Milch
2 1/2 EL Öl
1 EL Nutella

Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver und Prise Salz in die Tasse geben. Milch und Öl zugeben und alles mit einem Kleinen Schneebesen glatt rühren. Einen Esslöffel Nutella in die Mitte des Teiges geben.
Für 1 Minute 15 Sekunden bei 700 Watt in der Mikrowelle backen. Sollte der Teig noch weich sein, nochmals für 15 Sekunden in die Mikrowelle geben.



Schneller kann man einen Kuchen wirklich nicht mehr machen. Und vor allem ist er wahnsinnig lecker, das Nutella bleibt weich und so hat man einen flüssigen Schokoladenkern. Stellt Euch folgende Situation vor – draußen ist es kalt, es schneit, im Kamin lodert das Feuer, ihr sitzt gemütlich in eine Decke eingekuschelt auf der Couch, eine Tasse Tee vor Euch und einen Tassenkuchen.
Für mich hört sich das nach einem perfekten Herbst/Wintertag an.



Da der Kuchen so einfach zu machen ist, können auch Kinder sich mal schnell einen selber machen. Meine Tochter war sofort begeistert.

