

# Schoko-Tassenkuchen



## Zutaten:

6 EL Mehl  
3 EL Kakaopulver  
¼ TL Backpulver  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
6 EL Milch  
3 EL neutrales Speiseöl  
1 EL Nuss-Nougat-Creme

## So geht's:

- Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in die Tasse geben. Kurz miteinander vermischen.
- Milch, Öl und Nuss-Nougat-Creme hinzugeben. Mit einer Gabel gut vermischen.  
→ Der Teig soll dabei recht fest sein.
- Tasse für 2,5 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle stellen.  
Falls der Kuchen danach noch zu weich ist, für weitere 15 Sekunden hineinstellen. → Warm genießen.