



06264 / 799-0

info@boeckling.de

www.boeckling.de



Böckling GmbH & Co. KG

boeckling1949

TassenBrownie aus der Mikrowelle

Wenn der kleine Hunger auf Kuchen kommt, ist mit diesem Rezept ein leckerer Tassenbrownie in unserer Tasse Olivia aus der Mikrowelle schnell und einfach zubereitet.

Zutaten für 1 Portion

40 g	Mehl, weiß, Type 405
40 g	Zucker
20 g	Kakao zum Backen
0,5 TL	Backpulver
1 Stk	Ei
6 EL	Vollmilch
3 EL	Pflanzenöl
0,5 TL	Salz
1 TL	Butter, für die Tasse
0,5 TL	Puderzucker, gesiebt

Rezept Zubereitung

- 1 Für den Tassenbrownie aus der Mikrowelle eine große Tasse (200-250 ml) gut mit weicher Butter ausfetten.
- 2 Danach das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Backkakao sowie das Salz in die Tasse füllen und gut vermengen.
- 3 Anschließend ein Ei dazugeben und gründlich unterrühren. Dann die Milch sowie das Öl hinzufügen und mit einer Gabel untermischen.
- 4 Nun die Tasse auf einen Teller stellen und in der Mikrowelle bei 800 Watt knapp 3 Minuten backen.
- 5 Den fertigen Tassenbrownie danach 2-3 Minuten ruhen lassen, mit Puderzucker bestäuben und direkt aus der Tasse löffeln.

Tipps zum Rezept

Eine große Milchkaffeetasse eignet sich als "Backform" besonders gut und sieht auch noch schön aus.

Schokoloholics bohren zuletzt ein Loch in die Mitte des Brownie-Teigs und geben einen Löffel Nuss-Nougatcreme als Schokoladenherz hinein. Das schmeckt himmlisch! Auch Schokodrops und grob gehackte Nüsse machen den Teig besonders.

Da der Brownie nach dem Backen noch eine Zeitlang ruht, können in der Zwischenzeit noch weitere gebacken werden. Sobald sie etwas abgekühlt sind, schmecken sie mit einem Schlagsahnetuff, etwas Vanillesauce und ein paar frischen Beeren on top nochmal so gut.

Der Tassenbrownie kann auch auf einen Teller gestürzt werden. Zunächst etwas abkühlen lassen, mit einem Messer zwischen Brownie und Tassenrand entlang fahren und zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchenrost setzen.