

Schneller Schokokuchen

aus der Mikrowelle

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
120 g Puderzucker
60 g Mehl
½ TL Backpulver
3 Eier (Größe M)
1 EL Rum
2-3 EL Paniermehl

MicoCook 1,0-l-Kanne, TopSchaber, Große Rührschüssel

1. Schokolade in Stücken und die Butter in die Mikrowellenkanne geben und bei 600 W in 1-1 ½ Minuten schmelzen. Zwischendurch mehrmals umrühren (Siehe auch in meinen Tipps)
2. Puderzucker, Mehl und Backpulver in die Rührschüssel geben.
3. Schokobutter, Eier und Rum dazu geben und gut mit dem TopSchaber umrühren, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben.
4. Micro-Kanne mit heißem Wasser auswaschen und trocknen. Dann einfetten und mit Paniermehl einstreuen.
5. Teig in die Kanne geben.
6. Ohne Deckel 6 Minuten bei 600 W in der Mikrowelle garen.
7. 5 Minuten ruhen lassen und dann aus der Kanne stürzen.

Dazu passt: Puderzucker, heiße Kirschen, Weiße Schoko-Kuvertüre, heiße marinierte Orangenspalten

Tipps:

- Statt des Rums könnt ihr auch Orangensaft nehmen.
- Übriges Backpulver lagert ihr am besten in einem Wichtel.
- Statt Paniermehl eignen sich auch Kokosraspel.