



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## TASSENKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND HIMBEEREN AUS DER MIKROWELLE



**HAUPTZUTAT**  
Mehl

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Unter 1 Stunde

**PORTIONEN**  
4

### ZUTATEN

- 210 g Mehl
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 150 g Puderzucker
- 180 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 ml Rapsöl plus 1 TL
- 30 g Himbeeren oder Erdbeeren, einen Teil für die Garnierung zurückbehalten
- 50 g weiße Schokolade, grob gehackt

### ZUBEREITUNG

1. Vier Becher 200 ml aus der La Collection Petits Fours mit Backspray einfetten.
2. Zunächst die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel miteinander vermischen.
3. Dann Milch, Vanilleextrakt, Milch und Öl in einer separaten Schüssel verquirlen. Die Milch-Öl-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig löffelweise in die Becher geben. Dabei zwischen jeden Löffel eine Himbeere und ein paar Schokostückchen geben. Mit zwei oder drei Himbeeren und etwas mehr weißer Schokolade abschließen.
4. Jeweils zwei Becher in die Mikrowelle stellen und 5 Minuten lang backen. Die Mikrowellenleistung sollte 800-1000 Watt betragen. Wenn Sie die Wattzahl Ihrer Mikrowelle nicht kennen, stellen Sie die Mikrowelle auf hohe Leistung ein. Wenn die Mikrowelle fertig ist, die Becher 20 Sekunden abkühlen lassen. Dann nochmal für 30 Sekunden erhitzen. Dann die Mikrowelle pausieren und zum Schluss nochmal für 30 Sekunden einschalten. Je nach Leistung der Mikrowelle muss die Zeit ggf. um 10 bis 20 Sekunden verlängert werden. Das Backen in Zyklen verhindert, dass der Kuchen im Becher überläuft und garantiert die besten Ergebnisse.
5. Als Topping eignen sich Erdbeereis, Schlagsahne, weiße Schokoladensplitter oder Himbeer-Bruchschokolade sowie frische Himbeeren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)