

Die 5 beliebtesten Mug Cake Rezepte aus „Mug Cakes – 75 blitzschnelle Tassenkuchen“



Herausgegeben von <http://wunder-kueche.de>
mit freundlicher Genehmigung von Aléna Ěnn

Die 5 besten Mug Cake Rezepte

Anfang Oktober 2014 ist das Buch „**Mug Cakes – 75 blitzschnelle Tassenkuchen**“ an den Start gegangen. Und die Resonanz war überwältigend. Viele Leser haben uns angeschrieben und von ihren Erfahrungen erzählt. Wir haben das zum Anlass genommen und unsere Leser gefragt: Was waren Ihre Lieblingsrezepte? Nunja, jetzt, nach gut 4 Wochen, hatten die meisten noch bei weitem nicht alle Rezepte ausprobiert. Ein Trend war trotzdem abzusehen. Hier also exklusiv für registrierte Mitglieder unserer Webseite die **Top 5** der beliebtesten Mug Cakes (mit freundlicher Genehmigung der Autorin).

Aber vorab: Was sind Mug Cakes eigentlich genau?

Mug Cakes – also Tassenkuchen – sind blitzschnell zubereitete Mini-Kuchen. Sie werden in einer ganz normalen Tasse in der Mikrowelle gebacken. Und sie gehen wirklich schnell: Für die hier vorgestellten Rezepte brauchen Sie höchstens 5 bis 10 Minuten (inklusive Backzeit).

Mug Cakes sind kinderleicht zuzubereiten. Sie machen kaum Dreck – Sie müssen nach einer Mug Cake Backaktion nur die Tasse und einen Schneebesen spülen. Auch absolute Back-Laien können Mug Cakes zubereiten. Die Küchlein kommen ganz ohne Backofen aus: Sie werden in der Mikrowelle zubereitet. Dadurch kann man sie z.B. zu Hause und auch in der Kaffeeküche im Büro schnell und einfach zubereiten.

...Und so ein Mug Cake ist genau die richtige Portion für eine Person. Damit sind die Kuchen aus der Tasse ideal für den kleinen Hunger. Aber sie sind auch ein toller Hingucker und Retter in der Not, wenn ganz spontan Gäste kommen.



Tipps für die perfekten Mug Cakes

1. Die Rezepte hier beziehen sich jeweils auf einen Mug Cake in einer Tasse für mindestens 350ml Inhalt. Wollen Sie mehrere Mug Cakes backen, vervielfachen Sie die Zutaten entsprechend. Sie können den Teig in einer größeren Schüssel anrühren und auf die Tassen verteilen.
2. Mikrowellen reagieren etwas unterschiedlich. Auch der Becher beeinflusst das Backergebnis. Backen Sie immer nur 1 Mug Cake in der Mikrowelle. Probieren Sie, wie Ihr Mikrowellen-Modell reagiert. Lassen Mug Cakes nicht zu lange backen, sonst werden sie trocken.

3. Achtung: Die Mug Cakes sind sehr heiß, wenn sie aus der Mikrowelle kommen. Verbrennen Sie sich nicht!

4. Mug Cakes nicht zu lange aufbewahren, sonst verändert sich die Konsistenz.

5. Für alle Rezepte wird Weizenmehl Type 405 verwendet. Sie können aber auch z.B. Weizenvollkorn- oder Dinkelvollkornmehl verwenden oder bis zu 1/3 des Mehls durch Haferkleie ersetzen.



Schokoladen Mug Cake (für eine Tasse, 350ml Inhalt)

Teig:

30g Butter oder Margarine
2 EL Mineralwasser
1 Ei
4 gestr. EL Zucker
¼ Teel. Backpulver
6 gestr. EL Mehl
1 gestr. EL Kakaopulver
1 EL gehackte Schokolade

Und so geht's:

1. Butter oder Margarine in die Tasse geben, kurz in der Mikrowelle schmelzen.
2. Mineralwasser und Ei zufügen und verquirlen. Am besten funktioniert das mit einem Milchaufschäumer oder einem kleinen Schneebesen.
3. Zucker, Backpulver, Mehl und Kakao zufügen, gut verrühren. Gehackte Schokolade unterziehen und in der Mikrowelle bei 800 Watt 1:50 Minuten backen.

Nach dem Backen nach Belieben mit Puderzucker oder Kakaopulver bestäuben und noch warm servieren.

Cappuccino Mug Cake (für eine Tasse, 350ml Inhalt)

Teig:

2 EL Sahne
1 Teel. Instant-Espressopulver
30g Butter oder Margarine
1 Ei
4 gestr. EL Zucker
¼ Teel. Backpulver
6 gestr. EL Mehl
½ Teel. Vanillinzucker

Und so geht's:

1. Sahne in der Mikrowelle erwärmen, das Instant-Espressopulver darin auflösen.
2. Butter oder Margarine zur Espressomischung in die Tasse geben, in der heißen Mischung schmelzen lassen.
3. Ei zufügen und verquirlen. Am besten funktioniert das mit einem Milchaufschäumer oder einem kleinen Schneebesen.
4. Zucker, Backpulver, Mehl und Vanillinzucker zufügen, gut verrühren und in der Mikrowelle bei 800 Watt 1:50 Minuten backen.

Nach dem Backen nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben und noch warm servieren.

Winterlicher Haselnuss Mug Cake mit Kirschen (für eine Tasse, 350ml Inhalt)

Teig:

30g Butter oder Margarine

1 Ei

4 gestr. EL Zucker

¼ Teel. Backpulver

4 gestr. EL Mehl

½ Teel. Vanillinzucker

2 gestr. EL gemahlene Haselnüsse

2 EL Rotwein

¼ Teel. Lebkuchengewürz

6-8 Sauerkirschen, entsteint (frisch, aus dem Glas oder tiefgekühlt)

Und so geht's:

1. Haselnüsse anrösten, z.B. auf einem flachen Teller in der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 1:30 Minuten. Abkühlen lassen.
2. Butter oder Margarine in die Tasse geben, kurz in der Mikrowelle schmelzen.
3. Rotwein und Ei zufügen und verquirlen. Am besten funktioniert das mit einem Milchaufschäumer oder einem kleinen Schneebesen.
4. Zucker, Backpulver, Mehl, Haselnüsse, Lebkuchengewürz und Vanillinzucker zufügen, gut verrühren. Die Sauerkirschen vorsichtig unterrühren und in der Mikrowelle bei 800 Watt 2:00 Minuten backen.

Nach dem Backen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

White Chocolate Mug Cake – (für eine Tasse, 350ml Inhalt)

Teig:

30g Butter oder Margarine

2 EL Milch

1 Ei

4 gestr. EL Zucker

¼ Teel. Backpulver

6 gestr. EL Mehl

½ Teel. Vanillinzucker

1,5 EL weiße Schokolade, grob gehackt

1,5 EL Pulver zur Zubereitung von heißer weißer Schokolade

Und so geht's:

1. Milch in der Tasse erwärmen und das Pulver für heiße weiße Schokolade darin auflösen.
2. Butter oder Margarine in die Tasse geben, kurz in der Mikrowelle schmelzen.
3. Ei zufügen und verquirlen. Am besten funktioniert das mit einem Milchaufschäumer oder einem kleinen Schneebesen.
4. Zucker, Backpulver, Mehl, Vanillinzucker und das Backaromazufügen, gut verrühren. Die gehackte weiße Schokolade unterziehen und in der Mikrowelle bei 800 Watt 1:50 Minuten backen.

Nach dem Backen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit feingehackter weißer Schokolade bestreuen. Noch warm servieren.

Mandel-Nougat Mug Cake (für eine Tasse, 350ml Inhalt)

Teig:

30g Butter oder Margarine
1 EL Mineralwasser
1 Ei
4 gestr. EL Zucker
¼ Teel. Backpulver
6 gestr. EL Mehl
½ Teel. Vanillinzucker
1 EL Nussnougat-Creme
1 gestr. EL gemahlene Mandeln
2 gestr. EL Mandelblättchen

Und so geht's:

1. Die gemahlene Mandeln anrösten, z.B. auf einem flachen Teller in der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 1:30 Minuten. Etwas abkühlen lassen.
2. Butter oder Margarine zusammen mit der Nussnougat-Creme in die Tasse geben, kurz in der Mikrowelle schmelzen.
3. Mineralwasser und Ei zufügen und verquirlen. Am besten funktioniert das mit einem Milchaufschäumer oder einem kleinen Schneebesen.
4. Zucker, Backpulver, Mehl, gemahlene Mandeln und Vanillinzucker zufügen, gut verrühren. Die Hälfte der Mandelblättchen einrühren. Den Kuchen mit dem Rest der Mandelblättchen bestreuen und in der Mikrowelle bei 800 Watt 2:00 Minuten backen.
5. Nach dem Backen nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren und noch warm servieren.

Zum Schluss

Haben Sie auch ein Lieblingsrezept für Mug Cakes? Wenn ja, erzählen Sie uns doch davon unter info@wunder-kueche.de

Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind, schauen Sie doch mal rein. Klicken Sie auf das Buch, das Sie interessiert, um zu Amazon zu gelangen. Dort können Sie einen ausgiebigen Blick ins Buch werfen und sich inspirieren lassen.



Anhang, Rechtliches und Impressum

Wir bemühen uns, alle Angaben in diesem Gratis-Download aktuell und fehlerfrei zu halten, trotzdem können Fehler und Unklarheiten jedoch nie vollkommen ausgeschlossen werden. Daher übernehmen wir keine Gewähr für Richtigkeit, Qualität, Aktualität und Vollständigkeit. Für Schäden, durch die Nutzung oder Nicht-Nutzung der bereitgestellten Informationen entsteht, gleich ob mittelbar oder unmittelbar, haften wir nur bei nachgewiesenem grob fahrlässigem Verschulden. Für Hinweise auf Fehler oder Unklarheiten sind wir Ihnen sehr dankbar. Bitte wenden Sie sich an info@wunder-kueche.de.

Alle Texte und Bilder in diesem Dokument sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht ohne die Zustimmung des Urhebers, Rechteinhabers und Herausgebers von Dritten genutzt werden. Alle in diesem Dokument genannten Markennamen und Warenzeichen sind Eigentum des rechtmäßigen Eigentümers und dienen lediglich zur Beschreibung von Produkten, Dienstleistungen oder Unternehmen.

Impressum

Wunder-Kueche.de wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

Covergestaltung: Anne Jost