

Black Forest Mug Cake

etwa 4 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Teig:**

1 EL Milch
3 Eier
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
30 g Zucker
25 g Butter, flüssig
60 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
4 TL Kakaopulver
80 g Schattenmorellen (Dosenkirschen)
10 g Zartbitterschokolade

Dekoration:

1 dl Rahm (100 ml)
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
Schattenmorellen (Dosenkirschen)
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backfeste Tassen à ca. 150 ml bereitstellen.

2 Teig:

Milch, Eier, Vanille Paste und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren. Butter begeben und gut mischen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, hinzufügen und kurz zu einem glatten Teig verrühren. Die Kirschen unterheben und in die Tassen abfüllen. Schokolade hacken und aufstreuen.

3 In der Mikrowelle:

Darauf achten, dass die Tassen mikrowelleneeignet sind. Den Kuchen in der Mikrowelle auf hoher Stufe backen, bis er gut aufgegangen ist und sich elastisch anfühlt (ca. 2 Minuten bei 850 Watt oder ca. 2 Minuten 15 Sekunden bei 750 Watt). Vorsicht, Tasse wird heiss! 1 Minute stehen lassen, die Tasse aus der Mikrowelle nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

4 Im Backofen:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C**



Die Tassen in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 20 bis 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Den gebackenen Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

5 Dekoration:

Den Rahm zusammen mit Vanille Paste steif schlagen und die Mug Cakes mit Schlagrahm, Kirschen und Raspelschokolade dekorieren. Warm servieren.

