

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Schokoladen-Tassenkuchen**

(c) 123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/koch Tipp**

Zubereitung

- Butter würfeln
- Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in der Mikrowelle bei ca. 300 Watt während 30 Sekunden schmelzen
- Das Ei mit dem Zucker mischen und gut aufschlagen
- Mehl und Backpulver zur Ei-Zucker-Mischung geben und gut unterrühren
- Die geschmolzene Schokolade zum Kuchenteig geben und gut vermischen
- Zum Schluss die Schokodrops unterrühren und den Teig in eine hohe Tasse geben
- Den Tassenkuchen bei 800 Watt ca. 1 bis 2 Minuten «backen»

Zutaten

30 g	Butter
30 g	Schokolade
1	Ei
2 EL	Rohrzucker
5 EL	Weissmehl
¼ TL	Backpulver
½ EL	Schokodrops