

Inhalt

Mug Cakes backen	4
Glasuren und Soßen	6

Mug Cakes klassisch

Mug Cake Vanille	8
Mug Cake Zitrone.....	10
Mug Cake Orange.....	12
Mug Cake Birne.....	14
Mug Cake Banane	16
Mug Cake Joghurt	18
Marmorkuchen im Becher	20

Überraschend anders

Mug Cake Karamell	22
Mug Cake Marshmallow	24
Karotten-Mug-Cake	26
Mug Cake Schoko-Kokos	28
Mug Cake Marzipan	30
Mug Cake dreifach nussig	32
Mug Cake Mandel mit flüssigem, weißem Schokoladenkern	34



Schön schokoladig

Mug Cake Schoko mit flüssigem Kern	36
Mug Cake Schoko mit weichem Kern	38
Brownie im Becher Schoko hoch drei	40
Mug Cake Schoko-Karamell	42
Mug Cake Nuss-Nugat	44
Mug Cake Mokka-Marmor	46

Tutti-frutti

Mug Cake Kandierte Früchte	48
Mug Cake Mandel mit roten Früchten	50
Apfelcrumble im Becher	52
Mug Cake Ananas-Kokos	54
Mug Cake Grüner Tee mit Himbeeren	56
Mug Cake Blaubeer-Ricotta	58

Cookies im Becher

Mug Cookie mit Erdnussbutter und Sesam	60
Mug Cookie Schokolinsen	62
Mug Cookie Schokotröpfchen	64
Mug Cookie Cranberries	66
Mug Cookie Lebkuchen	68
Zitrone-Mohn-Cookie im Becher	70



FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

Mug Cake Vanille

ZUTATEN

1 Stück Butter, 1 cm dick (30 g)

1 Ei
2 EL brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Schlagsahne
5 EL Mehl
½ TL Backpulver

Glasur & Deko

4 EL Puderzucker
1 TL Wasser
½ TL Liebesperlen

In einer Extra-Schüssel die Butter 20 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) schmelzen.

In einem Becher: Das Ei, den Zucker und den Vanilleextrakt kräftig aufschlagen und anschließend unter ständigem Rühren nach und nach die Sahne, das Mehl mit dem Backpulver und die geschmolzene Butter untermengen.

In der Mikrowelle (800 Watt) 1 Minute und 40 Sekunden backen.

Mit der Glasur (siehe S. 6) bestreichen und mit den bunten Liebesperlen verzieren.



Marmorkuchen im Becher

ZUTATEN

1 Stück Butter, 1 cm dick (30 g)
3 Stück dunkle Schokolade

1 Ei
3 EL Zucker
½ gestrichener TL Vanillezucker
1 EL Schlagsahne
2 EL gemahlene Haselnüsse
5 EL Mehl
½ TL Backpulver

In einer Extra-Schale die Butter 20 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) weich werden lassen. In einer zweiten Schüssel die Schokolade ebenfalls in der Mikrowelle (800 Watt) 1 Minute und 10 Sekunden schmelzen.

In einer dritten Schüssel das Ei aufschlagen und nach und nach den Zucker mit Vanillezucker, die flüssige Sahne, die gemahlene Nüsse, das Mehl mit dem Backpulver und die geschmolzene Butter unterrühren.

Ein Drittel des Teiges mit der geschmolzenen Schokolade vermischen.

In einem Becher: Löffelweise abwechselnd den hellen und den dunklen Teig hineingeben. Für eine schöne Marmorierung eine Messerklinge wellenförmig durch den Teig ziehen.

1 Minute und 40 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) backen.



Mug Cake Schoko-Karamell

1 Stück Butter, 1 cm dick (30 g)

1 Ei

3 EL Zucker

1 EL Schlagsahne

2 gestrichene EL Kakaopulver

6 EL Mehl

½ TL Backpulver

3 Butterkaramellen, in Stücke
geschnitten (z.B. Stork
Riesen, am besten aber
französische
Salzbutterkaramellen,
z.B. über Amazon)

Die Butter in einer Schale 20 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) schmelzen.

In einem Becher: Das Ei schaumig schlagen und nacheinander Zucker, flüssige Sahne, Kakaopulver, Mehl, Backpulver, geschmolzene Butter und die drei gehackten Butterkaramellen kräftig unterrühren.

1 Minute 20 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) backen.

FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

42 - schön schokoladig



FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

Mug Cookie Lebkuchen

ZUTATEN

1 Stück Butter, ½ cm dick (15 g)
1 EL brauner Zucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Honig
1 Eigelb
2 ½ EL Vollkornmehl
2 EL Weißmehl
¼ TL Lebkuchengewürz
1 Stück kandierte Orangenschale,
fein gehackt (oder Zesten einer
unbehandelten Orange)

In einem Becher: Die Butter 20 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) schmelzen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Honig, Eigelb, die Mehlsorten und die Gewürze dazugeben.

Die fein gehackte kandierte Orangenschale auf den Teig legen.

1 Minute in der Mikrowelle (800 Watt) backen.

