

Schoko **MUG CAKES**

Neue trendige Tassenkuchen in 5 Min.

Sandra Mahut

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

Ich bin ganz
aus Schokolade
...



Schokoladen-Grundrezepte

- Kakao – Der Klassiker **6**
- Bitterschokolade **8**
- Vollmilchschokolade **10**
- Weißer Schokolade **12**
- Nussnugatcreme **14**
- Crunchy **16**

Schoko-Aroma-Mix

(Schokolade + 1 Geschmacksrichtung)

- Vanille/drei Schokosorten **18**
- Zartbitter/Vollmilch **20**
- Weißer Schokolade/Kokos **22**
- Nuss-Krokant/Nugat **24**
- Oreo-Kekse/Vollmilch **26**
- Schoko/Marone **28**
- Banane/Schoko/Kokos **30**
- Matcha-Tee/weißer Schokolade **32**
- Schoko/Orange **34**
- Ovomaltine/Milchschoko **36**
- Schwarzwälder Kirschen/Bitterschoko **38**
- Paranuss/Nugat **40**
- Cappuccino/Sahne **42**
- Schoko/Himbeere **44**

Bei mir wird
gemischt ...



Mit flüssigem Kern

- Zartbitter/Erdnussbutter **46**
- Schoko-Kaffee/Karamell **48**
- Zartbitter/Spekulatius **50**
- Vanille-Tonkabohne/Zartbitter **52**
- Milchschoko/Karamellcreme **54**
- Milchschokolade/Noisette **56**
- Schoko/Milchkonfitüre **58**
- Weißer Schokolade/Himbeere **60**
- Pistazie/weißer Schokolade **62**

Mein
Herz schmilzt
dahin ...



Swirls – total verstrudelt

- Zartbitter/Vanille marmoriert **64**
- Marshmallow/Milchschokolade **66**
- Frischkäse/Zartbitter **68**
- Der große Becher **70**

Bei mir wird
gequirlt ...



FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

Kakao

Der Klassiker

ZUTATEN

1 Stk. Butter, 1 cm dick (30 g)
1 Ei
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Kakaopulver, ungezuckert
4 EL Mehl
½ TL Backpulver

In einem Becher: Die Butter 30 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Unter ständigem Rühren nacheinander das Ei, den Zucker, den Vanillezucker, den Kakao, das Mehl und das Backpulver hinzugeben. 1 Minute und 20 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle backen.



6

Schokoladen-Grundrezepte



FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

Vanille

mit drei Schokoladensorten

.....

ZUTATEN

1 Stk. Butter, 1 cm dick (30 g)
1 Ei
2 EL heller Rohrzucker
½ Pck. Vanillezucker
1 EL flüssige Sahne
5 EL Mehl
½ TL Backpulver
2 EL Schokotropfen (30–35 g) in drei
Geschmacksrichtungen oder
wahlweise 3 Stk. Zartbitterschokolade
+ 3 Stk. weiße Schokolade
+ 3 Stk. Vollmilchschokolade,
in kleine Stücke gehackt

DEKORATION

einige gemischte Schokotropfen oder
Schokoladenstückchen

In einem Becher: Die Butter 30 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Nacheinander das Ei, den Zucker, den Vanillezucker, die Sahne, das Mehl und das Backpulver sorgfältig einrühren. Die Schokotropfen oder Schokoladenstückchen einstreuen und leicht unterheben. 1 Minute und 40 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle backen. Mit einigen restlichen Schokotropfen oder Schokoladenstückchen verzieren. Vor dem Verzehr 1 Minute abkühlen lassen.



18

Schoko-Aroma-Mix



FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

Nuss-Krokant ***in Nugatschokolade***

.....

ZUTATEN

1 Stk. Butter, ½ cm dick (15 g)
6 Stk. Nugatschokolade (30 g)
1 Ei
2 EL Vollrohrzucker (Mascobado)
5 EL Mehl
¼ TL Backpulver
2 EL Milch
2 EL fertiger Mandel-Haselnusskrokant

DEKORATION & FÜLLUNG

1 Stk. Nugatschokolade (5 g)
1 TL fertiger Mandel-Haselnusskrokant
2 TL gehackte Haselnüsse

In einem Becher: Die Butter mit der Nugatschokolade 30 bis 40 Sekunden bei 800 Watt schmelzen.

Die Schokoladenmasse glatt rühren und den Becher etwas abkühlen lassen. Das Ei, den Vollrohrzucker (Mascobado), das Mehl, das Backpulver, die Milch und den Krokant unter ständigem Rühren hinzufügen. 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle backen. Die Nugatschokolade in die Mitte geben und noch einmal 30 Sekunden fertig backen.

Mit Krokant und gehackten Nüssen bestreuen.

Vor dem Verzehr 1 Minute abkühlen lassen.





FÜR 1 BECHER – IN 5 MINUTEN – BEI 800 WATT

Oreo-Kekse

in Vollmilchschokoladenteig

.....

ZUTATEN

- 1 Stk. Butter, 1 cm dick (30 g)
- 3 Stk. Vollmilchschokolade (15 g)
- 1 Ei
- 2 EL flüssige Sahne
- 1 TL Vanillezucker oder flüssiger Vanilleextrakt
- 4 EL Mehl
- ½ TL Backpulver
- 3 grob zerkleinerte Oreo-Kekse

DEKORATION

- 1 in kleine Stücke gebrochener Oreo-Keks

In einem Becher: Die Butter mit der Schokolade 30 bis 40 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Die Schokoladenmasse glatt rühren und den Becher leicht abkühlen lassen. Nacheinander das Ei, die Sahne, den Vanillezucker oder den Vanilleextrakt, das Mehl und das Backpulver gut untermischen und aufschlagen. Die Oreo-Keksstückchen leicht unterheben.

1 Minute und 30 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle backen. Mit Oreo-Stückchen garnieren.

Vor dem Verzehr 1 Minute abkühlen lassen.





Dank

Mein Dank gilt Pauline, Aurélie und Géraldine für ihre Unterstützung, das Gegenlesen des Textes und die witzigen Ideen für die Illustrationen! Außerdem danke ich Olivier für seine fast tägliche spontane Einsatzbereitschaft.

Einkaufstipps für Becher und Tassen

www.mikrowellenkochen.de/mikrowellengeschirr.html

www.iittala.com

www.habitat.de

www.marimekko.com

www.alesi.com

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von Christine Frauendorf-Mössel

2. Auflage 2015

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2015 Jan Thorbecke Verlag

der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel „Mug Cakes chocolat“

2014 erschienen bei Hachette Livre (Marabout)

Rezepte und Fotos: Sandra Mahut

Illustrationen: Jane Teasdale

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Gedruckt in Spanien

ISBN 978-3-7995-0648-9

