



Tipp



Wer lieber früh dran ist: den Tassenkuchen 1 Tag im Voraus backofenfertig zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.

Caotina® Tassenkuchen



Für 1 Tasse
von 2 ½ dl Inhalt



Zubereiten
30 Minuten



Backen
15–18 Minuten

Du brauchst ...

1 Ei
20g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
20g Caotina Original⁽¹⁾ Pulver
20g Butter, flüssig, ausgekühlt
20g Weissmehl
1 Msp Backpulver
10g dunkle Schokolade
1 EL Doppelrahm
wenig Caotina Original⁽²⁾ Pulver

So einfach geht's:

- ♥ Ei mit Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Vanillezucker, Caotina Original⁽¹⁾ und Butter darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, begeben, kurziterrühren.
- ♥ Teig in die Tasse geben. Schokolade in den Teig drücken.
- ♥ Backen: 15–18 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Doppelrahm und Caotina Original⁽²⁾ verzieren. Lauwarm servieren.



Der Tassenkuchen mit Caotina eignet sich aufgrund seiner Grösse ideal zum Teilen zu zweit - wir wünschen «e Guete»!