

BLITZSCHNELLER SCHOKOKUCHEN

4 Portionen | 5 Min. Zubereitung | 2 Min. Backzeit (Mikrowelle)
5 Min. Zubereitung | 10-20 Min. Backzeit (Ofen)

ANLEITUNGEN

1

- Große Schüssel, Schneebesen

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.

2

- Kaffeetassen/ Silikonbackform

Den Teig auf 2 Kaffeetassen verteilen.

3

- Mikrowelle

Die Tassen in die Mikrowelle stellen und bei 700 Watt ca. 2 Min. backen.

Die fertigen Küchlein mit Kirschen, Smarties oder Eis servieren.

Oder

- Ofen

Die Tassen in den Ofen stellen und bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

TIPP! Ruckzuck geht es mit einer Silikonbackform bei 200 Grad ca. 10 Min. backen.

Die fertigen Küchlein mit Kirschen, Smarties oder Eis servieren.

Zutaten pro 4er-Gruppe

- 8 EL Weizenmehl
- 8 EL Zucker
- 6 EL Nussnugatcreme
- 6 EL Milch
- 6 EL Pflanzenöl
- 4 EL Kakaopulver
- 2 Ei
- 2 TL Backpulver



BLITZSCHNELLER SCHOKOKUCHEN

Aufgabe: Klebe die Schnipsel mit den Zutaten, die du aus den Umschlägen gesammelt hast, rechts in die Zutatenliste.

4 Portionen | 5 Min. Zubereitung | 2 Min. Backzeit (Mikrowelle)
5 Min. Zubereitung | 10-20 Min. Backzeit (Ofen)

ANLEITUNGEN

1

- Große Schüssel, Schneebesen

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.

2

- Kaffeetassen/ Silikonbackform

Den Teig auf 2 Kaffeetassen verteilen.

3

- Mikrowelle

Die Tassen in die Mikrowelle stellen und bei 700 Watt ca. 2 Min. backen.

Die fertigen Küchlein mit Kirschen, Smarties oder Eis servieren.

Oder

- Ofen

Die Tassen in den Ofen stellen und bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

TIPP! Ruckzuck geht es mit Silikonbackform bei 200 Grad ca. 10 Min. Backen.

Die fertigen Küchlein mit Kirschen, Smarties oder Eis servieren.

Zutaten pro 4er Gruppe

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

