



Vanille-Heidelbeer-Tassenkuchen mit Frischkäse-Topping



the Combi Wave™ 3 in 1

* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.


Sage®

Vanille-Heidelbeer-Tassenkuchen mit Frischkäse-Topping



the Combi Wave™ 3 in 1

 *Vorbereitung: 10 Minuten / Kochzeit: 1 Minute und 30 Sekunden*

 *Für 1 Person*

2 Teelöffel Pflanzenöl

1 Teelöffel Milch

1 Eigelb

25 g Zucker

1 Prise Salz

1 Teelöffel Vanilleextrakt

35 g Mehl

1/8 Teelöffel Backpulver

40 g gefrorene oder frische Heidelbeeren

30 g Frischkäse (Zimmertemperatur)

1 Teelöffel Puderzucker

Zubereitung

- 1. Öl, Milch, Eigelb, Streuzucker, Salz und Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel vermischen. Mehl und Backpulver hinzufügen und alle Zutaten gut umrühren. Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Teigmasse in eine mikrowellentaugliche Tasse mit 375 ml Fassungsvermögen löffeln und diese auf den Drehteller stellen.*
- 2. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 % Leistung, mit dem oberen Drehknopf 1 Minute einstellen. START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen.*
- 3. Währenddessen Frischkäse und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und miteinander verrühren.*
- 4. Kuchen aus der Mikrowelle entnehmen und 1 Minute ruhen lassen. Warmen Kuchen mit Frischkäse-Topping servieren.*