

Veganer Tassenkuchen

Der lockere Tassenkuchen mit viel Schokolade ist ganz schnell zubereitet. Lecker zum Kaffee oder einfach mal zwischendurch.

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 3 Becher (je etwa 300 ml):
vegane Margarine

Zutaten:

200 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher Grieß Pudding Natur
150 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 ml Mandeldrink
2 EL Zitronensaft
4 EL Speiseöl, z. B. Sojaöl
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Wie bereite ich vegane Tassenkuchen zu?:

1 Vorbereiten:

Die Becher/Tassen fetten.

2 Zubereiten:

Grieß Pudding glatt rühren. Mehl und Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Esslöffel oder Teigschaber zu einem Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Tassen verteilen.

3 Tassen in die Mikrowelle stellen und folgende Einstellung wählen. **600 Watt: etwa 7 Min. oder 800 Watt etwa 6 Min.**

Die veganen Tassenkuchen vor dem Servieren 2 Min. stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den veganen Tassenkuchen nach Belieben mit Bananenscheiben, Himbeeren, Pekannüssen und Minze anrichten.