

Schoko – Tassenkuchen (www.einfachbacken.de)



6 EL	Mehl
3 EL	Kakaopulver
¼ TL	Backpulver
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
6 EL	Milch
3 EL	neutrales Speiseöl
1 EL	Nuss-Nougat-Creme

Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz in die Tasse geben. Kurz miteinander vermischen. Milch, Öl und Nuss-Nougat-Creme hinzugeben. Mit einer Gabel gut vermischen. Der Teig soll dabei recht fest sein. Tasse für 2,5 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle stellen. Falls der Kuchen danach noch zu weich ist, für weitere 15 Sekunden hineinstellen. Warm genießen.

Tassen – Pizza (Daskochrezept.de)



- 4,5 EL Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 4 EL Milch
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 gehäufter EL Käse (z.B. geriebener Pizza-Käse)
- Belag nach Belieben
- Oregano

1. Mehl, Backpulver und Natron in eine mikrowellengeeignete Tasse geben und verrühren. Dann Milch und Olivenöl unterrühren und Teig glatt streichen.

2. Tomatenmark auf den Teig geben und mit einem Löffel auf der Oberfläche verteilen.

3. Dann mit Käse bedecken und nach Belieben Belag draufsetzen. Dabei gilt: weniger ist mehr. Sonst braucht der Teig deutlich länger.

4. Tassenpizza für etwa 1 Minute und 40 Sekunden in die Mikrowelle (900 Watt) geben. Bei abweichender Watt-Zahl die Zeit entsprechend anpassen.

Backmischung im Glas für Haferflocken Chocolate Chip-Cookies (Utopia.de)



Dieses Rezept ergibt zwei Bleche mit jeweils neun Cookies. Für die Backmischung benötigst du:

- 150g Mehl,
- 1/4 TL Weinstein-Backpulver,
- 1/4 TL Salz,
- 100g Rohrzucker,
- 1/4 TL gemahlene Vanille,
- 100g Haferflocken,
- 100g Chocolate Chips oder gehackte Zartbitterschokolade

Dieses Cookierezept ist für ein 500-ml-Glas ausgelegt.



Durch den Trichter füllst du die Zutaten nach und nach in das Glas.

Bereite folgende Zutaten vor:

1. Mische das Mehl mit dem Weinstein-Backpulver und dem Salz.
2. Vermische die Vanille mit dem Zucker.
3. Wenn du dunkle Schokolade anstatt fertiger Chocolate Chips verwendest, hacke die Schokolade grob.

So befüllst du das Glas:

1. Gib die Hälfte der Mehlmischung (75g) in die Flasche.
2. Danach schüttest du die Hälfte des Rohrzuckers (50g) hinzu.
3. Jetzt füllst du den Rest der Mehlmischung ins Glas.
4. Darauf kommt der übrige Zucker.
5. Nun gibst du die Haferflocken dazu.
6. Am Schluss füllst du das Glas mit der Schokolade auf.

Cookies mit der Backmischung backen

Folgende Zutaten musst du beim Backen dazugeben:

- 80g weiche Pflanzenmargarine oder Butter
- 80ml (Pflanzen-)Milch

So backst du die Cookies:

1. Heize den Ofen auf 160°C Umluft vor und lege ein Backblech mit Backpapier oder **Backpapier-Ersatz** aus.
2. Mische die trockenen Zutaten aus dem Glas mit den frischen Zutaten in einer Schüssel, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Gib nun jeweils einen gehäuften Esslöffel des Teiges auf das Backblech. Achte darauf, dass du dazwischen genug Platz lässt. Du musst die Teighäufchen nicht formen, da die Cookieform sich beim Backen selbst entwickelt.
4. Backe die Kekse jetzt für acht bis zehn Minuten im Ofen fertig. Sie müssen am Rand leicht goldbraun und in der Mitte noch etwas weicher sein.
5. Nach dem Abkühlen kannst du die Kekse verpacken oder gleich essen.



Leckere Schokocookies bäckst du ganz einfach mit der Backmischung im Glas.