

Zitronen-Tassenkuchen für die Mikrowelle

Ein sehr saftiger Kuchen, der kurz in der Mikrowelle "gebacken" und danach direkt aus der Tasse gelöffelt wird. Braucht insgesamt nur rund 5 Minuten!

Zutaten (für eine Tasse)

Für den Teig:

30 g	Butter geschmolzen
1	Ei
3 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
4 TL	Milch oder Sahne
5 EL	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 große	Tasse

Für die Glasur:

2 EL	Puderzucker
1 TL	Zitronensaft
Bunte Zuckerstreusel zum Bestreuen	



Zubereitung

1. Die Butter in der Mikrowelle bei niedriger Temperatur (Vorsicht, sonst spritzt es!) schmelzen lassen. In einem großen Kaffeebecher das Ei mit einer Gabel oder einem Minirührbesen gut verquirlen. Zucker zugeben und mit aufschlagen.
2. Zitronensaft, Milch, Mehl und Backpulver sowie die flüssige Butter ebenfalls unterrühren. Der Teig ist eher flüssig. Er sollte keine Klümpchen mehr enthalten.
3. Den Tassenkuchen für etwa 2,5 bis 3 Minuten bei 800 Watt in die Mikrowelle stellen. Die genaue "Backdauer" hängt von eurer Mikrowelle ab und kann durchaus eine halbe Minute kürzer oder länger sein. Der Tassenkuchen wird stark aufgehen; er darf ruhig noch etwas feucht sein.
4. Für die Glasur den Puderzucker mit etwa einem halben Teelöffel Zitronensaft glatt rühren. Auf den fertigen Tassenkuchen geben und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Den Tassenkuchen am besten noch warm direkt aus dem Becher essen (nicht aufbewahren).