

# Eierlikör-Tassenkuchen

Das Rezept für den Eierlikör-Tassenkuchen ist perfekt, wenn sich der kleine süße Hunger nach einem leckeren Dessert meldet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 2 min

**Gesamtzeit:** 7 min



## Zutaten

5 EL	Mehl (gestrichene)
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
0.25 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
3 EL	Öl
3 EL	<a href="#">Eierlikör</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Schokoladenriegel (nach Belieben)

## Zubereitung

1. Für den **Eierlikör-Tassenkuchen** das Ei, mit dem Zucker, dem Salz, dem Öl und dem Eierlikör in einer mikrowellengeeigneten Tasse (Fassungsvermögen ca. 300ml) am besten mit einer Gabel verrühren.
2. Dann das Mehl und das Backpulver klümpchenfrei unterrühren.
3. Jetzt noch einen Schokoladenriegel in die Mitte des Teiges stecken und die [Tasse](#), in der Mikrowelle bei ca. 900 Watt, ca. 1,5-2 Minuten backen lassen.

## Tipp

Den Eierlikör-Tassenkuchen am besten warm genießen und vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.