

Goosey Chocolate Mug Cake

Der Teig wird fest und super schokoladig und lässt die Küche göttlich duften!

Schlag das Ei in die Tasse und gib Puderzucker & Kakaopulver hinzu. Danach alles ordentlich mit nem Schneebesen verrühren und für 50-60 Sekunden in die Mikro - bis der Kuchen durch ist (aber nicht zu trocken)! Und jetzt: Pimpen! Da geht alles drauf: Eis, Sahne, Nüsse, heißes Kramel, Schoki-Soße, Zimt und Zucker oder Obst für's Gewissen.

Viel Freude beim Futtern und guten Appetit!

PS: Keine Panik wegen dem Ei! Salmonellensorgen sind unbegründet! Die Bazillen werden schon nach 45 Sekunden Mikrowellenbehandlung unschädlich gemacht! Und wer Panik hat wegen der paar Kalorien, ist herzlich eingeladen auf eine ausgiebige Radtour ;-)

Zutatenliste:

1 Ei

1/4 Tasse Puderzucker

1-2 EL Kakao Pulver- oder mehr ;-)

1 Tasse

