

# Dunkle-Schoko-MugCakes

## Zutaten für 4 - 5 Tassen

- 60g Zartbitterschokolade (gehackt)
- 20g Butter
- 2 Eier
- 6 EL Joghurt
- 60g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 60g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Butter für die Tassen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Himbeeren nach Wunsch



## Folgende Küchenutensilien benötigst du:

- Rührschüssel
- Rührgerät
- Waage
- Verschiedene Löffel
- Tassen

## Und so wird's gemacht...

1. Schokolade und Butter in der Mikrowelle schmelzen. In kurzen Intervallen und hin und wieder rühren!!



2. Eier, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.



3. Geschmolzene Butter und Schokolade unterrühren.
4. Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
5. Tassen mit Butter einfetten und den Teig auf die Tassen verteilen (halb voll).



6. Jede Tasse EINZELN für 1min 50sec bei 800W in die Mikrowelle stellen und anschließend auskühlen lassen.
7. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und erhitzte Himbeeren dazugeben.