

Mug Cakes

Trendige Tassenkuchen



in 5 Min.



THORBECKE

LENE KNUDSEN



Glasuren und Soßen

Ihre Krönung bekommen *Mug Cakes* und *Mug Cookies* obendrauf: Zum Beispiel delikate Glasuren, Fruchtpürees, Cremes und Soßen, die jeweils nach dem Backen über die Kuchen gegeben werden.

SCHOKOLADENSOSSE

5 Schokoladenstücke in einen Becher geben und 30 Sekunden in der Mikrowelle (bei 800 Watt) schmelzen. Einen Teelöffel Öl dazugeben und gut durchrühren, bis eine glatte, geschmeidige Masse entstanden ist.

KARAMELLSOSSE

4 zähe Karamellbonbons (z. B. Muh-Muhs oder Riesen) in Stücke brechen und zusammen mit 1 Esslöffel Schlagsahne in einen Becher geben. 30 Sekunden in der Mikrowelle (bei 800 Watt) erhitzen. - Anschließend zu einer glatten, geschmeidigen Soße verrühren.

GLASUR

4 gestrichene Esslöffel Puderzucker und 1 Teelöffel Wasser in eine kleine Schüssel geben, glattrühren. Die Oberfläche des fertigen *Mug Cake* mit der Glasur überziehen und zum Schluss mit ½ Teelöffel Liebesperlen bestreuen.

WEISSE SCHOKOLADENSOSSE

6 Stücke weiße Schokolade in einen Becher legen, 2 Esslöffel flüssige Sahne hinzufügen und ungefähr 30 Sekunden in der Mikrowelle (bei 800 Watt) schmelzen. Aus der Mikrowelle nehmen und zu einer glatten Soße verrühren. Erscheint die Konsistenz zu fest, erneut 10 Sekunden in die Mikrowelle geben.

FRUCHTPÜREE

6 Esslöffel rote Früchte mit 2 knappen Esslöffeln Puderzucker in einer Schüssel pürieren. Gut durchrühren und eine dünne Schicht Fruchtpüree auf dem fertigen *Mug Cake* verteilen.

FRISCHKÄSE-CREME

In einer Schüssel ca. $\frac{1}{3}$ Packung Philadelphia

(75 g) oder anderen Frischkäse (40 % F.i.Tr.) mit einem ½ cm dicken Stück Butter (15 g), 4 gestrichenen Esslöffeln Puderzucker und 1 gestrichenen Teelöffel abgeriebener Zitronenschale vermengen. Zu einer glatten Creme verrühren. Den fertigen *Mug Cake* mit einer dünnen Glasurschicht krönen.

HIMBEERSAHNE

¼ Liter (250 ml) gekühlte Sahne mit dem Handmixer steif schlagen. Sobald die Sahne dickflüssig wird, ½ Päckchen Sahnesteif (falls gewünscht) und 4 gestrichene Esslöffel Puderzucker hinzufügen. Weiter schlagen, bis die Sahne steif ist. ½ Körbchen frische Himbeeren vorsichtig mit einem Kautschukspachtel unterheben, bis die Früchte gleichmäßig in der Sahnemasse