



Zutaten:

Backschokolade, gehackt
 210 g Mehl
 1 gehäufter TL Backpulver
 1 TL Salz
 150 g Puderzucker
 180 ml Milch
 1 TL Vanilleextrakt
 50 (plus 1 zusätzlicher TL) ml
 Rapsöl
 30 g Himbeere(n)
 50 g Schokolade, weiß



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau



Burgvogel Hackmesser Oliva Line



Westmark Rührschüssel mit zweigeteiltem Deckel in apfelgrün



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in gusseisen schwarz, 4,8 L



Le Creuset Becher in kirschrot, 200 ml



Le Creuset Becher in shell pink, 200 ml



Le Creuset Becher in meringue, 200 ml



Le Creuset Becher in rhône, 200 ml

1

Zur Vorbereitung weiße Schokolade mit einem Hackmesser grob hacken. Vier Becher mit einer Füllmenge von 200 ml mit Backspray einfetten. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen.

2

Nun in einer separaten Schüssel Milch, Vanilleextrakt und Öl verquirlen. Die verrührte Mischung den trockenen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

3

Mit einem Löffel nach und nach die Becher befüllen. Zwischen jedem Löffel eine Himbeere und einige Stückchen gehackte Schokolade geben. Als Abschluss mit zwei bis drei Himbeeren und etwas mehr Schokolade auffüllen.

4

Anschließend je zwei Becher in die Mikrowelle geben und 5 Minuten lang bei 800-1000 Watt backen lassen. Nach dem Backen für 20 Sekunden abkühlen lassen und dann erneut für 30 Sekunden erhitzen. Das Ganze noch einmal wiederholen.

5

Für das Topping nun die restlichen Beeren sowie Schokostückchen verwenden und darüber geben. Auch Erdbeereis, Schlagsahne oder Himbeer-Bruchschokolade ergeben ein köstlich süßes Extra oben drauf!

Wenn Sie sich bei der Wattzahl Ihrer Mikrowelle unsicher sind, stellen Sie diese einfach auf die höchste Leistung. Je nach Mikrowelle und Leistung muss die Zeit ggf. um 10 bis 20 Sekunden angepasst werden. Ein Backen in Zyklen verhindert ein Überlaufen des Kuchens und garantiert die besten Ergebnisse.