



CRANBERRY-MOHN TASSENKUCHEN

2 mittlere Tassen oder 3 kleine Dessertschalen:

35 g Butter = 2 gehäufte EL
1 Ei Größe (L)
60 g Zucker = 4 gestrichene EL
eine Prise Salz
1 EL gemahlener Mohn
60 g Mehl = 6 gestrichene EL
1/2 TL Backpulver
35 g Sauerrahm = 1 gehäufte EL
1 gehäufte EL getrocknete Cranberries
2 gehäufte EL Schokotropfen



Zubereitung:

- Die Butter in einer mittelgroßen Schüssel in der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 40 sek erwärmen. Danach gebt ihr das Ei dazu und verrührt das Ganze gut. Nach jeder weiteren Zutat mit dem Schneebesen umrühren.
- Den Zucker hinzufügen, danach das Salz, das Mehl (mit dem Backpulver vermischt) und den Mohn.
- Am Ende noch den Sauerrahm, die Cranberries und Schokodrops unterrühren.
- Den Teig in 2 befettete (mittelgroße) Tassen füllen, oder in 3 kleinere Dessertschalen. Die Tassen sollten nicht höher, als bis zur Hälfte mit Teig gefüllt sein.
- Danach kommen die zwei großen Tassen bei 800 Watt ca. 1 min 55 sek in die Mikrowelle. Jede Tasse einzeln in die Mikrowelle geben! Das gilt auch für die Dessertschalen. Letztere brauchen nur 1 min 40 sek, weil sie mit weniger Teig gefüllt sind.

Tipp: Da die Wattanzahl der Mikrowellen variiert, müsst ihr testen, wie lange eure ca. braucht. Richtwert ist mindestens 1 min 20 sek! Alternativ könnt ihr den Mohn durch Nüsse ersetzen und die Cranberries durch Rosinen. Ihr könnt den Kuchen mit etwas Schlagsahne garnieren und so genießen, oder ihr nehmt ihn aus der Form und richtet ihn mit Eis und Schlagsahne oder frischen Früchten an. **Wichtig:** warm genießen, da Mikrowellenkuchen nach 15 min Stehzeit auskühlen und aushärten können.



KOLAČIĆI IZ ŠOLJE SA BRUSNICOM I MAKOM

Za dvije srednje šolje ili 3 formice za desert:

35 g putera = 2 pune kašike
1 veliko jaje
60 g šećera = 4 ravne kašike
malo soli
1 kašika mljevenog maka
60 g brašna = 6 ravnih kašika
1/2 kašičice praška za pecivo
35 g kiselog vrhnja = 1 puna kašika
1 puna kašika brusnice (suhe)
2 pune kašike čokoladnih kapljica



Priprema:

- Otopiti puter u mikrovalnoj u zdjeli srednje veličine, na 800 vati otprilike 40 sek. U puter dodati jaje i metlicom za snijeg dobro promiješati. Poslije svakog slijedećeg sastojka, masu promiješati.
- Dodati šećer, zatim so, brašno (promiješano sa praškom za pecivo) i mak.
- Na kraju dodati kiselo vrhnje, brusnicu i čokoladu i sve dobro promiješati da se sastojci spoje.
- Tijesto sipati u 2 pomašćene šolje srednje veličine ili 3 male formice za desert. Tijesto sipate samo do polovine posude. Kolač u srednjoj šolji pečete na 800 vati otprilike 1 min 55 sek, i to svaku šolju pojedinačno. Za male formice sa manje tijesta vam treba samo 1 min 40 sek.

Savjet: Zbog različite jačine mikrovalni, preporučujem vam da kod prve šolje isprobate, koliko vremena tačno vašoj treba. Minimalno vrijeme je 1 min 20 sek. Alternativno možete umjesto maka koristiti mljevene orahe i umjesto brusnice grožđice. Kolačić možete jesti direktno iz šolje ili izvaditi na tanjir i servirati sa sladoledom od vanilije i šlagom ili svježim voćem. **Bitno:** Pošto se kolači iz mikrovalne nakon 15 min stajanja ohlade i stvrdnu, morate ih jesti tople, jer su tad najmekši i najukusniji.