

Zimtschnecken-Tassenkuchen

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
35	g	Weizenmehl T405
20	g	Rohrohrzucker
1/4	TL	Zimt
1/4	TL	Backpulver
1	Prise	Salz
2	EL	Milch
1/3	EL	Sonneblumenöl
1/2	EL	Margarine
1	TL	Rohrohrzucker
1/2	TL	Zimt
1	Prise	Salz
1	EL	Puderzucker
1/2	TL	Milch

Portionen: 1

Zubereitung

Weizenmehl, Zucker, Zimt, Backpulver und Salz in einer mikrowellengeeigneten Tasse vermengen. Milch und Öl unterrühren.

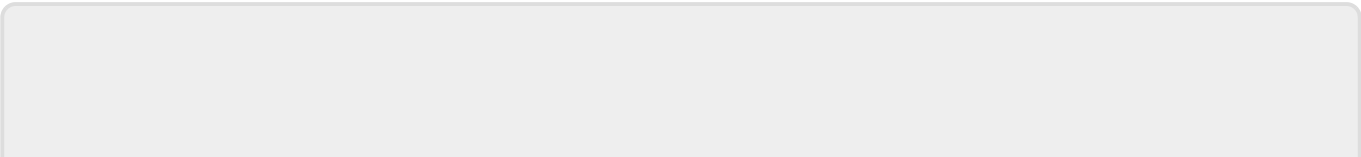
Margarine in einer Schale schmelzen. Zucker, Zimt und Salz unterrühren. Mischung spiralförmig in den Teig einrühren. Tasse in der Mikrowelle am Rand des Drehtellers platzieren und bei ~750W für ~60s garen. Zwei Minuten auskühlen lassen.

Währenddessen in der zuvor genutzten Schale Puderzucker mit Milch klumpenfrei verrühren. Als Topping über den geben.

Hinweise

Lorem ipsum

Mikrowelle



From:
<https://www.matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:
<https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:zimtschnecken-tassenkuchen?rev=1789070932>

Last update: **2026/09/10 22:08**

