



## Easy MicroPro Grill Schokokuchen

### Zutaten

100g weiche Butter  
20g Kakaopulver  
100g Staubzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
½ TL Backpulver  
3 Eier  
2 EL Rum oder Kahlua  
60g Mehl

### Zubereitung

Zu Beginn trennst du die Dotter vom Eiklar. Dieses schlägst du gleich zu festem Eischnee.

Die Dotter in eine Rührschüssel geben und mit der Butter sowie Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Anschließend gibst du das Mehl, das Backpulver, Kakaopulver und den Rum oder Kahlua dazu. Rühre den Teig gut durch.

Mit einer Teigspachtel hebst du noch den festen Eischnee unter der Schokokuchenteig.

Dieser darf so in den befetteten MicroPro Grill von Tupperware. Den Deckel in Gratinier-Position drauflegen und 8 Minuten bei 600Watt garen. 5 Minuten warten. Erneut 8 Minuten bei 600 Watt garen.

Nimm den MicroPro Grill aus der Mikrowelle. Vorsicht heiß! Bevor du den Schokokuchen stürzt, lass ihn noch einige Minuten auskühlen.

Weitere Druckwunder  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-micropro-  
grill-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micropro-grill-rezepte/)

**Homepage:**  
[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

**Instagram:**  
[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

**Facebook:**  
[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

**Pinterest:**  
[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)