



Mohn-Nuss-Kuchen mit der Mikrokanne

Zutaten

120g weiche Butter
100g Staubzucker
1Pkg Vanillezucker
80g Mehl
1/2 TL Backpulver
3 Eier
20g gemahlene Mohn
50ml Milch
geriebene Haselnüsse oder Walnüsse zum Ausstreuen der Mikrokanne

Zubereitung

Zu Beginn nimmst du die Milch und weichst darin den Mohn ca. 15 Minuten lang ein.

Den Staubzucker, Mehl, und Backpulver gibst du in eine Rührschüssel. Nun kommt das Mohn-Milch Gemisch und die weiche Butter dazu. Verrühre alles gut mit dem Handmixer. Die 3 Eier kommen dann in den Teig.

Die Tupperware Micro-Chef Kanne mit etwas Butter befetten. Jetzt streust du die Kanne mit geriebenen Haselnüssen aus. Gib dann 1EL Mehl in die Kanne um auch die restlichen Stellen zu bemehlen bevor der Teig in die Kanne kommt.

Ohne Deckel für 7-8 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle backen. Bitte denk daran, dass jede Mikrowelle etwas anders arbeitet. Es kann also sein, dass die 7-8 Minuten noch zu wenig sind und du die Backzeit etwas verlängern oder auch verkürzen musst. Probiere es einfach aus.

Anschließend den Kuchen in der Kanne 5 Minuten rasten lassen und den Kuchen auf einen Teller stürzen.

Weitere Micro-Chef Kanne
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-micro-chef-
kanne-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micro-chef-kanne-rezepte/)

Homepage:

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)