



Ruck-zuck Haselnuss-Himbeer-Kuchen

Zutaten

125g Butter
3 Eier
60g Staubzucker
1Pkg Vanillezucker
100g Mehl
1 TL Backpulver
50g geriebene Haselnüsse
2 EL Rum
2 – 3 EL Himbeermarmelade
1 Schuss Mineralwasser
Etwas Butter und Semmelbrösel zum Ausstreuen des Micro-Chef

Zubereitung

Als erstes die 125g Butter in Stücken in den Micro-Chef geben und 2-3 Minuten bei 350W in der Mikrowelle schmelzen lassen.

Danach die 3 Eier, Zucker, Vanillezucker und die flüssige Butter in einer Rührschüssel gut verrühren. So dass sich der Zucker komplett auflöst. Das Mehl und das Backpulver sieben und mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben. Die Masse zu einem glatten Teig verrühren.

Den Micro-Chef mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig hineingeben und glatt streichen.

Anschließend den Micro-Chef ohne Deckel in die Mikrowelle stellen und bei 550W ca. 10 Minuten garen und ein paar Minuten nachziehen lassen. Wenn der Kuchen bei leichtem Druck zurückfedert ist er fertig.

Sobald der Kuchen leicht abgekühlt ist, könnt ihr ihn aus dem Micro-Chef stürzen.

Die Menge der Masse sollte sich auch im kleineren Micro-Chef oder sogar der 1l Mikrokanne ausgehen.

Weitere Micro-Chef
Rezepte findest du hier:



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

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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