



Schoko-Litschi-Kuchen: In der Mikrowelle wird's heute exotisch

Zutaten

1 Ei
50g Staubzucker
1Pkg Vanillezucker
50ml Öl
50ml Wasser
100g Mehl
1TL Backpulver
1 EL Kakao
1 Dose (oder einige frische, geschälte und entkernte) Litschi

Zubereitung

Zuerst trennst du den Dotter vom Eiklar und schlägst dieses zu einem festen Eischnee.

Dann rührst du den Dotter mit Staubzucker und dem Vanillezucker zu einer glatten Masse. Das Öl und das Wasser gibst du nach und nach dazu in den Teig. Das Mehl und das Backpulver in den Teig einsieben und gut unterheben. Zuletzt kommt noch der Kakao hinzu.

Den festen Eischnee gibst du zuletzt dazu. Langsam mit einer Teigspachtel unterheben.

Das Vitalwunder brauchst für die Zubereitung eines Kuchens nicht einfetten und bemehlen. Den Teig kannst du direkt in den Bodenteil einfüllen. Die Litschi noch in den Teig drücken und zugedeckt ca. 7 Minuten bei 560Watt in der Mikrowelle garen. Lasse das Vitalwunder noch 1-2 Minuten in der Mikrowelle nachziehen bevor du es heraus nimmst und den Kuchen auf ein Teller stürzt.

Tipp

In der Mikrowelle wird der Teig natürlich nicht ganz so goldbraun wie im Backrohr, aber für einen netten Effekt habe ich mit einem kleinen Flambierbrenner nachgeholfen.

Weitere Vitalwunder
Rezepte findest du hier:



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

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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