

## MUG CAKE

# „Funfetti“ Mug-Cakes

### Du brauchst für 3 Mug-Cakes:

- 35 g Butter – weich
- 1 Ei – Gr. M
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 4 EL Milch
- 5 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Je 1 TL Streudekor Glitzer Cubies Grün, Türkis, Lila und Rot
- 2 EL Puderzucker
- 1-2 TL Zitronensaft
- 3 Weckgläser – Füllmenge 160 ml

### Für die Deko nimmst Du:

- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot
- Richie's Bakery: Streudekor Batique Herzen Pink
- Richie's Bakery: Fondant Herzen Pink
- Richie's Bakery: Emoticons aus feinem Zuckerguss

### Los geht's:

1. Verrühre die Butter mit dem Ei und dem Zucker.
2. Anschließend gibst Du die Milch und den Zitronensaft hinzu. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und den Glitzer Cubies und hebe alles unter.
3. Fette die Weckgläser dünn mit etwas Butter aus und fülle den Teig bis knapp über die Hälfte in die Gläser. Beachte aber, dass der Kuchen stark aufgeht. Du solltest deshalb die Gläser nicht bis oben hin mit dem Teig befüllen.
4. Gib die Mug Cakes nun in die Mikrowelle bei 800 Watt für ungefähr 2 1/2-3 Minuten.
5. Für die Glasur rührst Du den Puderzucker mit Zitronensaft glatt und gibst sie auf den Kuchen.
6. Verziere die Kuchen mit den Glitzer Cubies, Glitzer und Batique Herzen, den Fondant Herzen und den Emoticons.