



# SCHOKO-MUG-CAKE MIT DATTELN UND WALNÜSSEN

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
2 bis 3



**Zubereitungszeit**  
30 - 60 Minuten

**Lust auf Kuchen aber keine Lust auf Abmessen und Abwiegen?  
Dann ist unser Schoko-Mug-Cake genau das richtige für dich.**

### Zutaten

- 60 g Datteln
- 60 g Walnüsse
- 40 g weiche Butter
- 60 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- 60 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- etwas Butter für die Tassen oder Gläser

### Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, die Tassen oder Gläser ausbuttern.
- ★ Die Datteln entsteinen und fein würfeln. Die Walnüsse hacken.
- ★ Die Butter mit der Ovomaltine Crunchy Cream, dem Ei und einer Prise Salz schaumig schlagen. Milch, Datteln und zwei Drittel der Walnüsse unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben.
- ★ Den Teig in die Tassen oder Gläser füllen und die übrigen Walnüsse aufstreuen. Die Schoko-Mug-Cakes etwa 18 bis 20 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) backen. Sofort warm servieren, denn mit noch leicht cremigem Kern schmecken sie am besten!
- ★ Für Schoko-Mug-Cakes zum Glühwein geben Sie mit dem Salz noch ¼ TL Lebkuchengewürz zum Teig.

### Tipp

Statt Datteln können Sie auch getrocknete Feigen verwenden.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

