



### ZUTATEN (Menge für eine Tasse)

- 4 EL **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 2 EL Zucker
- 1/4 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenschale (fein gerieben)
  
- etwas Bunte Konfetti-Streusel
- etwas Puderzucker
- etwas Zitronensaft



### ZUBEREITUNG

1. In einer großen, mikrowelleneigneten Tasse die trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Backpulver und Salz gut vermengen. Anschließend Milch, Öl, Zitronensaft und Zitronenschale hinzufügen und alles mit einer Gabel oder einem kleinen Schneebesen so lange glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
2. Die Tasse mit dem Teig in die Mikrowelle stellen und bei 800 Watt für etwa 1 bis 1,5 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Mikrowelle leicht variieren. Der Kuchen sollte fest, aber noch leicht saftig sein.
3. Nach dem Backen den Tassenkuchen kurz abkühlen lassen. Für eine Glasur etwas Puderzucker mit ein paar Tropfen Zitronensaft anrühren und über den Kuchen träufeln. Zum Schluss bunte Konfetti-Streusel großzügig darüber streuen.

