



---

TWIX® Cookies & Creme Mug Cakes  
REZEPT

## TWIX® Cookies & Creme Mug Cakes



Dauer

30 Minuten

Zutaten

10 Stück

Ergibt

12 Portionen

Dotted with chopped TWIX® Cookies & Creme, these bright blue mug cakes are a snap to make and fun for sharing.

TEILEN

- [Pinterest \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Facebook \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Twitter \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Download \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## Portionen

- 1 cup all-purpose flour
- 1/4 tsp baking powder
- 1/4 tsp salt
- 1 cup milk
- 1 cup granulated sugar
- 2 eggs
- 1/2 cup vegetable oil
- 1 tbsp vanilla extract
- 2 tsp blue food coloring (liquid or gel)
- 2 pkg (1.36 oz each) TWIX® Cookies & Creme, chopped

## Anleitungen

1.  
12 mikrowellengeeignete Tassen einfetten Mehl, Backpulver und Salz vermischen und die Mischung beiseite stellen.
2.  
In einer großen Schüssel Milch, Zucker, Eier, Öl und Vanille zu einer Masse zusammenrühren und anschließend mit der Mehlmischung verrühren.  
Lebensmittelfarbe einrühren und die gehackten TWIX® Cookies & Creme unterheben.
3.  
4 EL Teig in jede Tasse füllen. Die Tassen einzeln auf hoher Stufe 1 bis 1 1/2 Minuten in die Mikrowelle geben, bis der Teig aufgegangen und die Zahnstocherprobe erfolgreich ist (der Teig sollte nicht mehr anhaften).
4.  
Die Tassen vor dem Servieren 1 bis 2 Minuten abkühlen lassen.
5.  
Tipp: Verziere die Kuchen mit etwas Puderzucker, Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis.

## MEHR REZEPTE ENTDECKEN



### [TWIX® Müsliriegel](#)

Zeitaufwand

1,5 Stunden

Portionen

13 Stück

[DETAILS](#)



## **TWIX® Kaffee-Frappé**

Zeitaufwand

10 min

Portionen

7 Stück

[DETAILS](#)



## **TWIX® Dulce de Leche-Brownies**

Zeitaufwand

1 Stunde

Portionen

10 Stück

[DETAILS](#)



## **TWIX® Bananensplit-Kuchen**

Zeitaufwand

2 Stunden

Portionen

9 Stück

[DETAILS](#)

---

**Source URL:** <https://www.twix.com/de/rezepte/cookies-creme-mug-cakes>