



---

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. 1

12 mikrowellengeeignete Tassen einfetten Mehl, Backpulver und Salz vermischen und die Mischung beiseite stellen.

## 2. 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. 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. 4

Die Tassen vor dem Servieren 1 bis 2 Minuten abkühlen lassen.

## 5. 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>