

# Inhoud

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Zo maak je mug cakes ..... | 4 |
| Toppings .....             | 6 |

## ***Mug cakes voor beginners***

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Mug cake vanille .....                 | 8  |
| Mug cake citroen.....                  | 10 |
| Mug cake sinaasappel.....              | 12 |
| Mug cake peer met amandel .....        | 14 |
| Mug cake banaan & chocolate chips..... | 16 |
| Mug cake yoghurt .....                 | 18 |
| Mug cake met marmereffect .....        | 20 |

## ***Mug cakes voor gevorderden***

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Mug cake Carambar® .....                                    | 22 |
| Mug cake marshmallow.....                                   | 24 |
| Mug cake wortel .....                                       | 26 |
| Mug cake kokos-chocolade .....                              | 28 |
| Mug cake amandel.....                                       | 30 |
| Mug cake gemengde noten .....                               | 32 |
| Mug cake met een smeltend hart<br>van witte chocolade ..... | 34 |



## ***Chocoladefestijn***

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Mug cake met een smeltend hart .....      | 36 |
| Mug cake met chocolade .....              | 38 |
| Mug brownie met 3 soorten chocolade ..... | 40 |
| Mug cake zoute karamel .....              | 42 |
| Mug cake met Nutella® .....               | 44 |
| Mug cake chocolade-koffie .....           | 46 |

## ***Tutti frutti***

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Mug cake met gekonfijte vruchtjes..... | 48 |
| Mug cake amandel met rood fruit .....  | 50 |
| Mug cake appelcrumble.....             | 52 |
| Mug cake met tropisch fruit .....      | 54 |
| Mug cake matcha thee & frambozen ..... | 56 |
| Mug cake blauwe bessen-ricotta.....    | 58 |

## ***Mug cookies***

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Mug cookie pindakaas & sesamzaad ..... | 60 |
| Mug cookie met M&M's .....             | 62 |
| Mug cookie chocolate chips .....       | 64 |
| Mug cookie cranberry's .....           | 66 |
| Mug cookie kruidkoek .....             | 68 |
| Mug cookie citroen-maanzaad .....      | 70 |



VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

---

# *mug cake vanille*

## **INGREDIËNTEN**

30 g boter

1 ei

2 eetlepels bruine basterdsuiker

1 theelepel vanille-extract

1 eetlepel slagroom

5 eetlepels bloem

½ theelepel bakpoeder

## **glazuur & versiering**

4 eetlepels poedersuiker

1 theelepel water

½ theelepel gekleurde spikkels

Laat de boter 20 seconden in een kom in de magnetron (800 watt) smelten.

*In een beker:* voeg al kloppend achtereenvolgens het ei, de bruine basterdsuiker en het vanille-extract toe, en dan de slagroom, de bloem, het bakpoeder en de gesmolten boter.

Zet de beker 1 minuut en 40 seconden in de magnetron (800 watt).

Versier de mug cake met glazuur (zie blz. 6) en gekleurde spikkels.





## *mug cake* *yoghurt*

30 g boter  
1 ei  
4 eetlepels suiker  
1 theelepel vanillesuiker  
3 theelepels yoghurt  
6 eetlepels bloem  
½ theelepel bakpoeder

### **coulis & versiering**

2½ theelepel poedersuiker  
6 eetlepels rood fruit

Laat de boter 20 seconden in een kom in de magnetron (800 watt) smelten.

*In een beker:* voeg al kloppend achtereenvolgens het ei, de suiker en de vanillesuiker, de yoghurt, de bloem, het bakpoeder en de gesmolten boter toe.

Zet de beker 1 minuut en 40 seconden in de magnetron (800 watt).

Zeef een ½ theelepel poedersuiker boven de mug cake en schep er een beetje rodevruchtencoulis (zie blz. 6) op.

VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

**18 - voor beginners**



VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

---

# *mug cake wortel*

## **INGREDIËNTEN**

1 ei  
4 eetlepels bruine basterdsuiker  
½ theelepel vanillesuiker  
2½ eetlepel zonnebloemolie  
4 eetlepels geraspte biologische wortels  
6 eetlepels bloem  
½ theelepel bakpoeder  
1 snufje kaneelpoeder

## **glazuur**

75 g roomkaas  
15 g boter  
2 eetlepels poedersuiker  
1 theelepel citroenrasp

*In een beker:* voeg al kloppend achtereenvolgens het ei, de bruine basterdsuiker, de vanillesuiker, de zonnebloemolie, de geraspte wortels, de bloem, het bakpoeder en het kaneelpoeder toe.

Zet de beker 1 minuut en 40 seconden in de magnetron (800 watt).

Versier de mug cake met een laagje glazuur van roomkaas (zie blz. 6).



## *mug cake* *zoute karamel*

30 g boter  
1 ei  
3 eetlepels suiker  
1 eetlepel slagroom  
2 eetlepels ongezoet  
cacaopoeder  
6 eetlepels bloem  
½ theelepel bakpoeder

3 gezoutenboterkaramels, in  
stukjes gesneden

**Opmerking:** Koop gezoutenboter-  
karamels in Frankrijk of op  
internet. Als vervanging kun je  
eventueel dulce de leche  
gebruiken.

Laat de boter 20 seconden in een kom in de magnetron  
(800 watt) smelten.

**In een beker:** voeg al kloppend achtereenvolgens het ei,  
de suiker, de slagroom, het cacaopoeder, de bloem, het bak-  
poeder, de gesmolten boter en de stukjes gezouten karamel  
toe.

Zet de beker 1 minuut en 20 seconden in de magnetron  
(800 watt).

VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

**42 - chocoladefestijn**

