

# Nutella Kuchen Bowl

## Schnelle Nutella Kuchen Bowl

Kuchen-Bowls finde ich immer wieder mega. Zum einen sind sie super schnell gemacht und dann auch noch richtig gut wandelbar. Heute gibt es ein Rezept für eine leckere und schön schokoladige Nutella Kuchen Bowl. Diese habe ich in der Mikrowelle zubereitet, was nicht nur schnell, sondern auch wirklich kinderleicht ist. Gerade wenn man in der Schnelle Lust auf Kuchen hat, sind diese Mikrowellen Kuchen eine super Alternative zu normal gebackenem Kuchen aus dem Backofen. Zudem finde ich die einzelnen Portionen besonders für das Zählen von Kalorien unheimlich praktisch. Man kann nur das essen was da ist und weiß genau, was drin ist.

Diese Kuchen Bowl war für meinen Mann, daher habe hier keinen Zuckerersatz verwendet. Ansonsten könnt ihr den Zucker gut durch braunes Erythrit, oder auch Puder-Erythrit ersetzen. Statt der Nutella könnt ihr z.B. auch Haselnuss-Protein-Creme verwenden. Bei der Garzeit kommt es natürlich immer auf die Watt Zahl eurer Mikrowelle an. Ich habe den Nutella-Kuchen bei 900 Watt gebacken. Bei 600 Watt braucht der Kuchen etwa 3-5 Minuten. Wenn ihr keine Mikrowelle habt, könnt ihr den Kuchen auch im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 20-30 Minuten backen.

---

---

## **Leckere Nutella Kuchen aus der Mikrowelle**

Für die Nutella Kuchen Bowl einfach alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. In eine mikrowellentaugliche Schüssel geben und bei 900 Watt für etwa 1,5-2 Minuten backen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen.

Cake Bowls sind wirklich einfach toll, besonders wenn man gerne süßes wie Kuchen isst. Im Prinzip könnt ihr aus jedem Rührkuchen, eine kleine Kuchen-Bowl mit eurem Lieblings-Kuchen machen. Das macht Spaß und ist super vielfältig. Sogar Käsekuchen lässt sich auf diese Art und Weise zubereiten. Ich hatte neulich mal eine Käsekuchen-Bowl bei Instagram geteilt, welche auch richtig lecker war. Beim Topping sind die Möglichkeiten ebenso vielseitig. Ob nun Nutella, Schokolade, Beeren, Nüsse oder auch Vanille-Eis, die Auswahl ist riesig.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KUCHEN**



**Schoko-Haselnuss-Cake Bowl**



**Bienenstich Cake Bowl**



**Protein Cheesecake aus dem Backofen**



## Protein Zebra Cheesecake Bowl

---



[mehr Infos zum Buch](#)

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



**Streuselschnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**



## Dampfnudeln mit Vanillesauce



## Marzipan-Mandel-Hörnchen

---

---

---