



## Kleine Kuchen im Waffelbecher

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**100 g** Butter oder Margarine, weiche

**100 g** Zucker

**1 Pck.** Vanillezucker

**2 m.-große** Ei(er)

**125 g** Mehl

**½ TL,** gestr. Backpulver

n. B. Zartbitterkuvertüre

**24** kleine Waffelbecher mit  
kakaohaltiger Fettglasur

Waffelbecher zu knapp 2/3 mit Teig füllen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen. Die Kuchen anschließend abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in einen Wasserbad schmelzen und die Küchlein mit der Teigkuppel in die flüssige Schokolade tauchen.

Tipp: Wenn man möchte, kann man auf die warme Schokolade noch bunte Streusel, Kokosraspel oder gehackte Mandeln etc. streuen.

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 160°C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die 24 Waffelbecher darauf stellen.

Für den Rührteig die weiche Butter (oder Margarine) mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker und den Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei einzeln zugeben und etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig nun in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die