

Mini-Kuchen in der Waffel



<https://www.backenmachtgluecklich.de/media/2017/10/Kleine-Kuchen-im-Waffelbecher-730x395.jpg>

Du brauchst:

- 170 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 3 große Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Milch
- 2 Packungen Waffelbecher ca. 32 Stück
- 250 g Kuvertüre
- Zuckerdeko zum Bestreuen

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker cremig schlagen, die Eier nach und nach mit untergeben und ebenfalls gut cremig schlagen. Das Mehl und Backpulver in die Schüssel dazugeben. Nun die Milch ebenfalls zum Teig hinzufügen. Anschließend die Becher auf einem Backblech verteilen.

Schließlich können die Waffelbecher zu 2/3 mit dem Teig befüllt werden und schließlich 15 min gebacken werden.

Als letztes kann die Kuvertüre geschmolzen werden und gemeinsam mit Zuckerdeko können die Mini-Kuchen verziert werden.

