

Kleine Kuchen im Waffelbecher

Dazu brauchst du:

100g weiche Butter oder Margarine

100g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

½ TL. Backpulver

24 kleine Waffelbecher

Kuvertüre und Streusel zur Deko

Los geht's:

*Den Backofen auf 180 °C Ober/ Unterhitze
(Heißluft: 160°C) vorheizen.*

*Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Nun den
Teig in die Waffelbecher füllen und das Backblech
auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen
schieben. Ca 15 Minuten backen. Nachdem der
Kuchen abgekühlt ist, könnt ihr ihn mit Kuvertüre
und Streusel verzieren.*