

## Kleine Kuchen im Waffelbecher



**Vorbereitung:** 10 Minuten

**Backzeit:** 15 Minuten

**Menge:** 32 Kuchen

### **Zutaten:**

- 170 g Butter
- 140 g Zucker
- 3 große Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch (grobe Angabe)
- 2 Packungen Waffelbecher (Likörbecher mit Schokorand)
- 250 g Kuvertüre (grobe Angabe)
- Zuckerdeko (zum Bestreuen)

### **Zubereitung:**

- Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die weiche Butter und den Zucker cremig schlagen, bis die Masse heller geworden ist.
- Die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Eier-Butter-Zucker-Masse geben.
- Ein paar Esslöffel Milch unterrühren, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Nicht mehr zu viel / lange rühren!
- Becher auf einem Blech verteilen.

- Mit einem Spritzbeutel oder zwei Teelöffeln etwas Teig in jeden Waffelbecher geben (die Becher nur zu etwa zwei Dritteln befüllen)
- Kuchen ca. 15 Minuten backen
- Waffelkuchen abkühlen lassen.
- Mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und mit Deko bestreuen.
- Am besten frisch essen oder max. einen Tag mit Alufolie bedeckt aufbewahren (nicht in einer schließenden Tupperdose o.ä.)

**Lasst Euch die leckeren Kuchen schmecken 😊**