

Kleine Kuchen in der Waffel

Zutaten

- 170 Gramm **Butter** weich
- 140 Gramm **Zucker**
- 3 große Eier
- 200 Gramm **Weizenmehl**
- 1 Teelöffel **Backpulver**
- ca. 2 Esslöffel **Milch**
- 2 Packungen Waffelbecher ca. 32 Stück;
Likörbecher mit Schokorand
- ca. 250 Gramm **Kuvertüre**
- Zuckerdeko zum Bestreuen
-



Zubereitung

1. 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.
2. 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!
3. 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.
4. Waffelkuchen abkühlen lassen. Mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und mit Deko bestreuen.

Viel Spaß und guten Appetit! :)