

Pizzabrötchen

Kuchen im Waffelbecher

Lustige Pinguine

Kuchen im Waffelbecher

24 kleine Waffelbecher

100g Butter (Zimmertemperatur)

100g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier (Größe M)

125g Mehl

1 gestrichener Teelöffel

Backpulver

200g Kuvertüre (Vollmilch oder

Zartbitter)

Streusel, Zuckerperlen oder
kleine Süßigkeiten zum Deko-
rieren
Spritzbeutel mit großer
Tülle

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (160°C Umluft).
2. Backblech mit Backpapier auslegen und Waffelbecher daraufstellen.
3. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixgerät schaumig rühren.
4. Zucker und Vanillezucker schrittweise zugegeben.
5. Rühren, bis eine gebundene Masse entsteht.
6. Eier einzeln zugeben und eine halbe Minute auf höchster Stufe verrühren.
7. Mehl mit Backpulver gründlich vermischen und zur Fett-Zucker-Ei-Masse geben.
8. Alles etwa eine halbe Minute lang auf mittlerer Stufe verrühren.
9. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und Waffelbecher zu etwa 65% füllen.
10. Etwa 15 Minuten backen und auskühlen lassen.
11. In der Zwischenzeit Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Dekor bereitstellen.
12. Gewölbte Kuppel in die heiße Schokolade tauchen.
13. Phantasievoll dekorieren.



Tipp:

Beim Dekorieren kannst Du Deiner Phantasie freien Lauf lassen. Mit bunten Zuckerstreuseln, Liebesperlen und kleinen Leckereien kannst Du lustige Gesichter, Blumen und andere Motive zaubern.