

Kleine Kuchen im Waffelbecher

Zutaten für 24 Stück

- 100 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver



Für die Deko

- 24 Waffelbecher
- Schokoglasur
- Bunte Streusel

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

So bereitest du die kleinen Kuchen im Waffelbecher zu

1. Rühre zuerst ihr die Butter mit dem (Vanille-)Zucker schaumig. Dann gibst du nacheinander die beiden Eier und die Backpulver-Mehl-Mischung zu und mixt alles gut durch.

*Wenn du einen **Thermomix** besitzt, so verrührst du erst Zucker, Butter und Ei 40 Sekunden lang auf Stufe 3. Gib dann das Mehl und Backpulver hinzu und mixe alles für eine weitere Minute auf Stufe 3.*

2. Verteile nun die Waffelbecher auf einem mit Backpapier belegtem Blech. Wenn du möchtest kannst du als Überraschung in jedem Waffelbecher ein Smartie verstecken - die Kinder werden sich beim Vernaschen der Kleinen Kuchen im Waffelbecher sehr über diese Überraschung freuen.
3. Verteile nun den Teig mit einem Teelöffel auf die Waffelbecher. Pass dabei auf, dass du die Waffelbecher nicht ganz voll machst, da die Minikuchen später sehr aufgehen.

4. Das Blech schiebst du anschließend bei 175°C Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Backofen und lässt die Minikuchen im Waffelbecher dort für 15 Minuten backen.
5. Nachdem sie abgekühlt sind, kannst du sie nach Belieben ganz einfach mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoglasur und Gebäckschmuck verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

