

# Kuchen im Waffelbecher

Muffins im Waffelbecher gebacken mit Schokoglasur und bunter Süßigkeiten-Dekoration.

etwa 32 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zutaten:

32 Waffelbecher mit  
kakaohaltiger Fettglasur

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
1 EL Milch

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur  
Dunkel (Becher)  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Mini-Smarties®  
Mini-Fruchtgummibären

## Wie backe ich Kuchen im Waffelbecher?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und die Waffelbecher daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Soßenpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe mit der Milch unterrühren. Den Teig in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und die Becher zu etwa 2/3 mit Teig befüllen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**



Das Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Jeden Becher mit der Kuchenkuppel in die Glasur tauchen. Solange die Glasur noch nicht ganz fest ist, die Küchlein beliebig mit den Blüten, Blumen, Smarties® und/oder Fruchtgummibären dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Man kann auch die Dr. Oetker Kuchenglasur hell verwenden.
- Beim Verzieren sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, die Auswahl an Zucker-Dekor ist groß.

