

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 13.02.2020

Bunte Mini-Kuchen im Waffelbecher

Für ca. 24 Stücke

Zutaten:

120g	Butter
1 Prise	Salz
Abrieb einer	Bio-Zitrone
100g	Zucker
2	Eier
½ TL	Backpulver
120g	Mehl (Type 405)

Außerdem:

24	Mini-Waffelbecher
100g	Schokolade
	verschiedene bunte Zuckerstreusel



Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier auslegen, Mini-Waffelbecher auf das vorbereitete Backblech stellen, Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Weiche Butter, Salz, Zitronenabrieb mit Zucker schaumig rühren, nach und nach Eier unterrühren.
3. Backpulver mit Mehl mischen und kurz unter die schaumige Masse rühren.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Waffelbecher zu zwei Drittel füllen.
5. Die gefüllten Waffelbecher im Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Danach die gebackenen Waffelbecher abkühlen lassen.
6. Zwei Drittel der Schokolade im Wasserbad auf 40 Grad temperieren, dann vom Wasserbad nehmen. Die übrige Schokolade zur flüssigen Schokolade geben und die Schokolade auf 31 Grad temperieren.
7. Die Mini-Kuchen mit Teigkuppel in die Schokolade tauchen und nach Belieben bunt verzieren.