

## Kuchen im Waffelbecher

### Zutaten:

100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
2	Eier
125 g	Mehl
½ Teel.	Backpulver
24	Waffelbecher



### Zubereitung:



Zuerst werden Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit dem Handrührgerät schaumig geschlagen.

Danach wird das Mehl und das Backpulver untergemischt. Alles nun ca. 3 Min. rühren.



Nun müssen die Waffelbecher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilt werden.

Die Waffelbecher zu 2/3 mit Teig Füllen.

Bei 180 °C (Ober-Unterhitze)  
ca. 15 Minuten backen.



Zutaten für die Glasur:

1 P. Puderzucker  
etwas Milch  
verschiedene Streusel



Der Puderzucker wird mit Milch zu einer sämigen Masse verrührt. Mit Hilfe eines Pinsels wird der Zuckerguss auf die kalten Waffelkuchen gestrichen.

Nun können die Waffelkuchen mit bunten Streuseln belegt werden.



Wir wünschen Euch viele Spaß  
beim Backen und guten Appetit!