

# Muffins im Waffelbecher



## Zutaten:

- 100g weiche Butter oder Margarine
- 90g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 125g Mehl
- ½ gestr. TL Backpulver

## Außerdem:

- Schokolade
- Zuckerperlen
- ca. 24 kleine Waffelbecher (mit oder ohne Schokolade)

## Zubereitung:

1. Waffelbecher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.
2. Weiche Butter (oder Margarine) mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1 Minute).
3. Mehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung zugeben und nur kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, bis sich alles vermischt hat.
4. Den Teig nun in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Waffelbecher zu 2/3 mit Teig füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15- 20 Minuten bei 180°C (Umluft: 160°C) backen. Abkühlen lassen.
6. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Küchlein mit der Teigkuppel in die flüssige Schokolade tauchen. Dann mit Zuckerperlen bestreuen. Abtrocknen lassen.

Guten Appetit

