

# MINI-MUFFINS IM WAFFELBECHER

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

125 g Mehl

½ gestrichener TL Backpulver

24 kleine Waffelbecher mit kokaohaltiger Fettglasur

ca. 100 g Zartbitterkuvertüre

Ggf. bunte Streusel, Augen, Kokosraspel oder gehackte Mandeln

Backpapier



---

1. Blech aus dem Ofen nehmen und Backofen auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (Heißluft: 160°C) vorheizen.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die 24 Waffelbecher darauf stellen.

3. Für den Rührteig die weiche Butter (oder Margarine) mit dem Mixer geschmeidig rühren.

4. Nach und nach Zucker und den Vanillezucker unter rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

5. Jedes Ei einzeln zugeben und etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren.

6. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

7. Den Teig nun in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Waffelbecher zu knapp 2/3 mit Teig füllen.

8. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.

Die Muffins anschließend abkühlen lassen.

9. Die Kuvertüre grob hacken.

In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasser schmelzen.

Die Muffins mit der Teigkuppel in die flüssige Schokolade tauchen.

Tipp: Wenn man möchte, kann man auf die warme Schokolade noch bunte Streusel, Kokosraspel oder gehackte Mandeln etc. streuen.

---

Was wird noch benötigt?

- 2 große Rührschüsseln
- Messbecher oder Waage
- Teelöffel, Sieb
- Mixer/ Handrührgerät mit Rührstäben
- Teigspachtel bzw. Teigschaber
- Spritzbeutel mit Lochtülle
- Messer & Brettchen
- kleiner Topf & Metallschüssel
- Backblech, Ofenhandschuhe