
Schokoküchlein im Waffelbecher

für 16 Stück

16 Waffelbecher
125g Mehl
50g Zucker
65g Butter
1 El Vanillezucker
1 El Kakao
2 Eier
1 Tl Backpulver
200g Vollmilchschokolade
bunte Streusel



Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Waffelbecher auf einem Backblech verteilen.

Für die Füllung die Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Das Mehl zusammen mit Backpulver und Kakao einmal sieben und bereit stellen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Die Butter hinzu geben und dann portionsweise die Mehlmischung unterrühren. Der Teig wird eher fest, das ist aber nötig, damit man ihn gut in die Becherchen bekommt.

Dafür mit einer Klammer die untere Öffnung eines Spritzbeutels verschließen und den Teig in den Beutel bugsieren. Die Becher dann bis knapp unter die obere Kante mit Teig befüllen. Dann für ca. 10-12 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe nichts mehr kleben bleibt.

Die Küchlein auskühlen lassen. Nun noch die Schokolade schmelzen, die Küchlein darin eintunken, bis der obere Teil schön bedeckt ist und zuletzt mit bunten Streuseln bestreuen. Im Kühlschrank fest werden lassen – fertig!