



hr1-DOLCE VITA

## Catherine Jamin Bunte Minikuchen im Waffelbecher

### ZUTATEN

#### Rührteig

200 g zimmerwarme Butter  
200 g Kristallzucker  
1 Tl Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
2 Eigelbe  
125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
10 g Backpulver

1 Päckchen dunkle Kuvertüre

Außerdem:

ca. 40 Waffelbecher, meist bei den Tiefkühlwaren/Eis im Supermarkt erhältlich  
bunte oder nur grüne Zuckerperlen  
nach Wunsch WM-Dekor z.B. Aufstecker

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 180° C vorheizen.
- 2) Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier sowie Eigelbe unterrühren. Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver versieben und dazugeben und alles miteinander verrühren. Die Waffelbecher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und die Kuchenmasse ca. 2/3 voll einfüllen. Hierfür am besten einen Spritzbeutel verwenden, dann kann man zügig einfüllen und alles bleibt sauber.
- 3) Im Ofen bei mittlerer Schiene 15-20 Minuten backen. Die Minikuchen auskühlen lassen, in dieser Zeit über einem kleinen Wasserbad die Kuvertüre schmelzen.
- 4) Mit einem Pinsel die Kuvertüre auf der Oberfläche verstreichen und direkt in die Zuckerperlen tauchen. Je nach Fußballfieber noch mit weiterer Deko verzieren oder einfach so lassen.

Die Minikuchen sind ideal für unterwegs. Eine Radtour, Bahnfahrt oder Autofahrt wird hiermit versüßt. Für die WM-Party haben Sie schnell, für eine größere Menge Freunde eine süße Überraschung auf dem Buffet. Einen schönen Sommer!