

Rührteig-Kuchen im Becher, Waffel-Gugelhupf

Einfaches Rezept (ca.1/2 Stunde, Hobby Koch)



Zutaten (für ca. 20 Stück)

- 100 g Butter oder Margarine, weiche
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- dunkle [Tortenglasur](#) (Kuvertüre)
- 20-24 Hohl-Waffeln ([Becher](#), [Gugelhupf](#))

Optional :

Streusel über die noch warme Schokolade

- gehackte Nüsse, Mandeln, [Kürbiskerne](#)
- bunte Schokostreusel oder Mini-Smarties

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 160°C) vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Waffelbecher darauf stellen.
- Für den Rührteig die weiche Butter (oder Margarine) mit einem Mixer geschmeidig rühren.
- Nach und nach den Zucker und den Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
- Jedes Ei einzeln zugeben und etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.
- Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- Den Teig nun in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Waffelbecher zu knapp 2/3 mit Teig füllen.
Alternativ: Das Befüllen der Waffel geht auch mit einem oder zwei Suppenlöffel (wie bei Griesnockerl).
- Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.
- Im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.
Die Kuchen anschließend abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre (Tortenglasur) im Wasserbad schmelzen und die Küchlein Kopfüber in die flüssige Schokolade tauchen.

Tipp:

- Wenn man möchte, kann man die noch warme Schokolade bestreuen, mit:
 - Kokosraspel
 - gehackte Mandeln
 - gehackte [Kürbiskerne von Knor](#), oder [Biokürbiskerne](#) von Garger
 - bunte Streusel
 - etc.