

Rezept :: Eiswaffel-Küchlein



Prima zum Essen aus der Hand für die nächste Kinderparty oder für das Kuchen-Mitbringsel in Kita oder Schule sind diese Eiswaffel-Küchlein. Eine Fünf-Happs-Portion - nicht zu viel und nicht gar so klebrig an den Händen.

Man braucht: 50 g weiche Butter, 85 g Zucker, 2 Eier, 2 EL Sahne, 50 g Mehl, 35 g gemahlene Mandeln, 1/2 TL Backpulver, 16 Eiswaffel-Becher

So geht's:

Den Backofen auf Ober- /Unterhitze 175 °C vorheizen. Butter und Zucker gut cremig verrühren. Eier und Sahne, dann Mehl, Mandeln und Backpulver dazugeben. Die Waffelbecher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und jeweils 3/4 mit dem Teig füllen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und backen, bis der Teig goldbraun aussieht. Wenn man mit einem Holzstäbchen hineinpiekt, darf kein Teig mehr kleben bleiben. Das dauert etwa 20 Minuten. Sind die Küchlein ausgekühlt, mit geschmolzener Schokolade und bunten Streuseln dekorieren.

Guten Appetit!



foto :: bente muth