

Happs-und-weg

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 16-20 Waffelbecher

Zutaten:

- 60 g Butter
- 75 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 120 g Weizenmehl Type 405
- 1/4 Pck. Backpulver
- 65 ml Milch
- 16 -20 Waffelbecher



Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen
2. Butter und Zucker cremig aufschlagen und dann das Ei unterrühren
3. Mehl und Backpulver mischen
4. Abwechselnd die Mehlmischung und die Milch unterrühren
5. Waffelbecher mit einem Teelöffel befüllen und mit etwas Abstand auf ein Blech stellen
6. Becherchen im Ofen 15-20 Minuten backen und dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen

Wenn man die 16 Becher randvoll macht, dann läuft der Teig beim Backen etwas über. Verteilt man den Teig auf ca. 20 Becher, dann bekommen sie nur "ein kleines Häubchen" wie auf dem Titelbild.