

Rezept: kleine Kuchen im Waffelbecher

Vorbereitung

20 Minuten

Ruhe-, Gar- & Backzeit

2 Stunden

Gesamtzeit

2 Stunden 25 Minuten



Rezept: kleine Kuchen im Waffelbecher

32 PORTIONEN  normal

FÜR DIE WAFFELBECHER

150 g Deli Reform für meine Familie
100 g Birkenzucker (alternativ, Klassischer Zucker)
1 Pries Salz
1 TL Vanillepaste
2 Eier
170 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
120 ml Milch (1,5% Fett)
32 Waffelbecher

FÜR DIE TOPPINGS

300 ml fettreduzierte Schlagsahne
1.5 Pkg. Backfeste Puddingcreme
150 ml Milch (1,5% Fett)
2 EL Birkenzucker (alternativ, Klassischer Zucker)
3 EL Backkakao
Braune und Weiße Lebensmittelfarbe

DEKORATION: (KRÜMELMONSTER, HASE, RENTIER, SCHNEEMANN)

1 Pkg Blaue Zuckerstreusel
Zuckeraugen
Mini Cookies
Marshmallows
1 Pkg. Rosa Zuckerstreusel
1 Pkg. Mini Dekor Cookies
1 Pkg. Marzipan Karotten
1 Pkg. Backfeste Schokodrops
Mini Laugenbrezeln

1 KUCHENMASSE VORBEREITEN

Den Backofen zur Vorbereitung auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Währenddessen Deli Reform Für meine Familie zusammen mit dem Birkenzucker, der Vanillepaste und dem Salz schaumig schlagen. Die Eier in einem Messbecher verrühren. Hierbei wird am besten eine Gabel verwendet. Anschließend die Eimischung in dünnem Strahl zügig zu Deli Reform Für meine Familie geben und dabei glattrühren. Backpulver und Mehl mischen, dann abwechselnd mit der Milch unter die Ei-Margarine-Mischung heben. Mehl dabei am besten sieben. Alles per Hand verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2 TEIG IN WAFFELBECHER SPRITZEN

Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels auf die Waffelbecher verteilen. Dabei darauf achten, dass die Becher maximal zu 2/3 gefüllt sind. Anschließend für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, herausnehmen und gut abkühlen lassen.

3 TOPPING VORBEREITEN

Für das Topping die Schlagsahne, die Puddingcreme, die Milch und den Birkenzucker zusammen steif schlagen. Die Masse anschließend dritteln. Den Backkakao und die braune Lebensmittelfarbe bis zur gewünschten Intensität mit einem Drittel der Creme gut mischen. Die weiße Lebensmittelfarbe mit den restlichen 2/3 mischen. Die Creme nun mithilfe eines Spritzbeutels mit runder Tülle auf die abgekühlten Kuchen im Waffelbecher verteilen und nach Belieben dekorieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>