

Pfiffige Rezeptideen: Marmorküchlein im Waffelbecher



Tolle Rezeptideen...

Die heutige Rezeptidee kommt von Waltraud Allgäuer. Sie hat mir hier am Mannheimer Maimarkt von der Idee erzählt, einen Marmorkuchen in einem kleinen Waffelbecher zu backen. Normalerweise kenne ich die Waffelbecher nur als essbare Behälter für Eierlikör. Aber die Idee gefällt mir. Und bei Waltrauds Familie kommt dieses Küchlein „to go“ jedesmal sensationell an. Also bat ich Waltraud mit mir das Rezept zu backen. Wir haben es live auf der Showkochbühne ausprobiert und siehe da, auch die Zuschauer fanden die Marmorküchlein klasse. Deshalb hier die Rezeptur zum Nachbacken. Einen herzlichen Dank an Waltraud. Schön, dass Du mit uns in Mannheim warst.



Zutaten

Für ca. 20 Mini-Waffelbecher:

- 100 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 405)
- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Größe L)
- 25 g Stärke
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 20 Mini-Waffelbecher mit Schokolade

Zubereitung

In einer Schüssel die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker 5 Minuten mit einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen.

Dann das erste Ei hinzugeben und 2 Minuten schlagen. Das zweite Ei hinzugeben und weitere 4 Minuten luftig aufschlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver gründlich vermischen. Nun das Mehlgemisch über den Teig sieben. Mit einem Gummiteigschaber oder einem Rührbesen das Mehlgemisch unter die weiche Buttermasse ziehen.

Tipp: Falls die Teigmasse zu fest erscheint, 2-3 EL Milch unterrühren. Der Teig sollte sich geschmeidig rühren lassen.

Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen. In einen Teig 1 EL Kakao mischen.

Nun einen Teelöffel vom Kakaoteig in die Waffel füllen. Darauf einen Teelöffel vom hellen Teig geben bis die Waffel knapp gefüllt ist. Mit einem Zahnstocher den Teig etwas verrühren, damit der Marmoreffekt entsteht. Waffeln auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) 15 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

