

## Allgemeiner Waffel-Kuchenteig

### Kuchen



- 4 Eier
- 140 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 140 g Butter (Raumtemperatur)
- 300 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 300 g Milch
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt

Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 30 Sek./Stufe 4 vermischen.

Butter, Mehl, Milch, Backpulver, Salz und Zimt zugeben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.

Ein Viertel des Teiges in die Form [Herbstzeit](#) füllen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Ober-und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 23 Min. backen.

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und den Teig über dem [Kuchengitter](#) aus der Form kippen und auskühlen lassen.

Die Form wieder mit Teig füllen und den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.