

Beschwipste Überraschungs-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ca. 18 Cupcakes mit Eierlikör:

4 Eier

200 g Zucker

200 ml Haselnussmilch (alternativ normal Milch)

200 ml Rapsöl

250 g Mehl

70 g gem. Mandeln oder Haselnüsse

1 Pkg Backpulver

1,5 Pkg Zartbitter-Raspelschokolade

3 Becher Sahne

1 Pkg Sahnesteif

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Backform: Muffinförmchen

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Anschließend die Haselnussmilch und das Rapsöl langsam unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen mischen und über die Masse sieben. Anschließend von Hand unterheben. Zum Schluss noch 1,5 Päckchen der Raspelschokolade unter den Teig heben. Den Rest bitte für später aufheben. Den Backofen auf 150° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und diese fast komplett mit dem Teig befüllen. Das Blech in den Ofen schieben und ca 15 Minuten backen. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen. Die Muffins aus dem Ofen holen und auf einem Rost erkalten lassen. In der Mitte jedes Muffins etwas Teig ausstechen. Das Loch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen. Nun auf jeden Muffin eine Sahnehaube spritzen. Zum Schluss noch etwas von der übrigen Raspelschokolade über die Sahnehaubchen geben.

Fertig.

Guten Appetit

Leser-Tipp

Wenn die Füllung noch schön flüssig sein soll, am besten erst kurz vor dem Servieren fertig machen. Sonst zieht sich der Eierlikör in den Teig.



Link zum Rezept: [Beschwipste Überraschungs-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de