

# Oster-Muffins à la VERPOORTEN

## Zutaten

Osterrezept - Eierlikörmuffins "Ostermuffins à la VERPOORTEN"

(für ca. 24 Stücke)

Grundrezept Hefeteig:

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe (42g)

75 g Zucker

etwa 225 ml lauwarme Milch

125 g Butter

1 Prise Salz

weitere Zutaten:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g gemahlene Mandeln

75 g Schoko-Tröpfchen

200 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe



## Zubereitung

Grundrezept Hefeteig:

1. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmen Milch verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, Butter und Salz zugeben und verkneten. 200 ml Milch hinzufügen und je nach Konsistenz noch etwas Milch begeben. Den Teig kräftig durchkneten, bis er klumpenfrei ist.
3. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Ostermuffins:

1. Mandeln, 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Schoko-Tröpfchen unterkneten. In 24 Portionen teilen. In ein Muffin-Blech oder in Papierförmchen füllen.
2. Den Elektro-Ofen vorheizen. Die Muffins im Ofen bei 175°C (Gas: Stufe 2) etwa 20 Min. backen.
3. Puderzucker mit übrigem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren, Muffins damit bestreichen. Eventuell Guss mit Lebensmittelfarbe teilweise einfärben und die Muffins damit verzieren.

[Link zum Rezept: Oster-Muffins à la VERPOORTEN](#)

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

# Oster-Muffins à la VERPOORTEN

[Link zum Rezept: Oster-Muffins à la VERPOORTEN](#)

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