

Ei-Ei-Ei-VERPOORTEN-Muffins

Zutaten

- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Rosinen
- Fett für die Form
- 100 g Puderzucker und
Puderzucker zum Bestäuben
- 80 g Weizenmehl
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier



Zubereitung

Die Rosinen im VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über Nacht einweichen lassen. Die Muffinform dünn einfetten, oder jeweils 2 Papier-Backförmchen übereinander in eine Muffinform-Vertiefung setzen. Puderzucker, Mehl, Vanille-Puddingpulver und Backpulver in eine Schüssel sieben. Vanillezucker und die aufgeschlagenen Eier zufügen und gut miteinander verrühren. Die Rosinen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben und den Teig in die Muffinform-Mulden einfüllen. Die Muffinform im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Ei-Ei-Ei-VERPOORTEN-Muffins](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (2/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de