

# CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör "VERPOORTEN Kaffee-Mandel-Cupcake"

## Zutaten

(für 6 CupCakes mit Eierlikör)

Für den Teig:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

220 g Butter (weich)

220 g Zucker

½ ausgekrazte Vanilleschote (oder eine Messerspitze Vanillin, oder ½ Päckchen Vanillezucker)

1 Prise Salz

3 Eier

120g Mehl

90 g Maisstärke/Weizenpuder

10 g Backpulver

1 EL Kaffeepulver

90 g gehackte, geröstete Mandeln

1 Muffinform (7 cm Durchmesser pro Muffin) oder entsprechende Gebäckkapseln

Für das Topping

100 ml Milch

40 g Zucker

5 g Puddingpulver

1 Eigelb

250 g Butter (weich)

50 g gehobelte, geröstete Mandeln

100 g ungeschälte Mandeln

40 g Zucker

Für die Couleur:

200 g Zucker

50 ml Kaffee oder Espresso

## Zubereitung

1. Als Erstes sollte die Couleur gemacht werden, da diese bis zur Verwendung noch abkühlen muss. Dazu lassen Sie den Zucker in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Stufe stark karamellisieren und löschen ihn dann, unter ständigem Rühren, sofort in kleinen Schritten mit dem Kaffee ab (schrittweise unter den geschmolzenen Zucker unterrühren). Der Zucker sollte komplett gelöst sein, falls Sie noch Zuckerstücke in der Flüssigkeit haben, können Sie diese auf kleiner Hitze auflösen. Danach lassen Sie die fertige Couleur abkühlen.



[Link zum Rezept: CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör "VERPOORTEN Kaffee-Mandel-Cupcake"](#)

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

# CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör "VERPOORTEN Kaffee-Mandel-Cupcake"

2. Butter, Zucker, Vanille und Salz schaumig schlagen. Mischen Sie Backpulver, Mehl und Stärke miteinander und rühren diese im Wechsel mit den Eiern und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Buttermasse und schlagen diese wieder schaumig.

3. Teilen Sie nun die Cupcake-Masse in 1/3 und 2/3 der gesamten Menge auf. In die kleinere Menge rühren Sie einen Esslöffel der Couleur und Kaffeepulver, dem anderen Teil geben Sie die gerösteten, gehackten Mandeln zu. Vermischen Sie danach die beiden Teigmassen leicht miteinander, sodass ein gleichmäßiger Marmoreffekt erzielt wird.

4. Nehmen Sie nun Ihre Muffinform (gefettet und gemehlt) oder Gebäckkapseln in der entsprechenden Größe und füllen die Masse mit einem Löffel zu  $\frac{3}{4}$  der Formtiefe ein.

5. Gebacken werden die Cupcakes ca. 30 bis 40 Min bei 170°C (Umluft).

6. In dieser Zeit können Sie sich dem Topping widmen, indem Sie 2/3 der Milch und Zucker aufkochen. Währendessen rühren Sie das Puddingpulver und das Eigelb in die restliche Milch und kochen den Pudding damit fertig.

7. Jetzt wird der Pudding abgekühlt und mit der Butter schaumig geschlagen. Teilen Sie nun die Buttercreme in 2 Teile und verfahren wie mit dem Cupcake Teig. Einen Teil lassen Sie weiß und den zweiten Teil färben Sie mit der Couleur ein, mischen die Creme wieder vorsichtig, um den Marmoreffekt zu erhalten, und füllen diese in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle (Gr.12-14).

8. Sobald die Cupcakes gebacken und ausgekühlt sind, können Sie mit der restlichen Couleur, dem Kaffeepulver, mit karamellisierten Mandeln (Zucker in einem Topf leicht karamellisieren und Mandeln darin gut durchrühren, bis sie ein knackendes Geräusch erzeugen) und der Buttercreme die Cupcakes dekorieren.

Tipp: Sie können die fertigen Cupcakes auch „artgerecht“ in einer schönen Tasse servieren oder farbige Gebäckkapseln nach dem Backen zur schöneren Optik verwenden. Natürlich können Sie die Cupcakes auch noch nachträglich mit dem gelben Klassiker nach Belieben veredeln.

[Link zum Rezept: CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör "VERPOORTEN Kaffee-Mandel-Cupcake"](#)