

CupCakes mit Eierlikör "Verpoorten Original Plum Crumble CupCakes"

Zutaten

(für 6-8 CupCakes à 5-7cm ø)

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

1 Prise Zimt

3 Eier

120 g Mehl

90 g Maisstärke/Weizenpuder

10 g Backpulver

100 g Zwetschgen oder Pflaumen



Für das Topping:

100 g Butter

100 g Zucker

140 g Mehl

50 g geröstete, gehobelte Mandeln

1 Eigelb

Prise Zimt, Salz, Vanille, Zitronenschalenabrieb

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanille mit einer Prise Salz schaumigschlagen. Mischen Sie Backpulver, Mehl und Stärke miteinander und rühren diese im Wechsel mit den Eiern und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Buttermasse. Das Ganze dann wieder schaumigschlagen.

2. Der Cupcake-Masse nun vorsichtig etwa zwei Drittel der Zwetschgen und Pflaumen (klein gewürfelt) unterheben. Die restlichen Früchte behalten Sie für das Topping zurück und schneiden diese in feine Spalten.

3. Nehmen Sie nun Ihre Muffinform (gefettet und gemehlt) oder Gebäckkapseln in der entsprechenden Größe und füllen die Masse mit einem Löffel zu ¾-Höhe der Backform/Gebäckkapseln ein.

4. Für den Crumble mischen Sie Butter, Zucker, Gewürze und das Eigelb mit einem Mixer und verkneten anschließend das Mehl und die Mandeln mit der Buttermasse, sodass kleine, grobe Streusel entstehen.

5. Die Cupcakes werden nun bei 170°C ca. 20 Min. angebacken, danach werden die Crumble und die Zwetschgen-/Pflaumenspalten auf den Cupcakes verteilt und nochmals bei gleicher Temperatur ca. 15 Min. ausgebacken.

[Link zum Rezept: CupCakes mit Eierlikör "Verpoorten Original Plum Crumble CupCakes"](#)

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 Eierlikör "Verpoorten Original Plum Crumble CupCakes"

Tipp: Sie können je nach Geschmack die VERPOORTEN Plum Crumble Cupcakes mit einem Gemisch aus Puderzucker und Orangenzesten vor dem Servieren bestreuen.

[Link zum Rezept: CupCakes mit Eierlikör "Verpoorten Original Plum Crumble CupCakes"](#)

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