

Frühlingsmuffins – Liebes-Muffins mit Erdbeeren und VERPOORTEN (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

Zutaten

(für 12 Liebes-Muffins mit Erdbeeren und VERPOORTEN)

Für den Teig der Liebes-Muffins mit Erdbeeren
und VERPOORTEN:

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Crème fraîche
80 g Pflanzenöl
130 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
60 g Erdbeeren (halbieren)
2 Eier
280 g Mehl
1 Pkg Backpulver
80 g Pistazien (ungesalzen), fein gehackt

Für den Dekor der Liebes-Muffins mit Erdbeeren und VERPOORTEN:

2 Pkg gelbe Muffin-Glasur (Backregal)
12 Stk. kleine Erdbeeren
12 Stk. Schokoladendekorblätter
12 Stk. Zuckerdekorherzen

Tipp: Festlich, kreativ und ebenso süß als Ostermuffins.
Kleiner Aufwand, große Wirkung!

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Pflanzenöl, VERPOORTEN ORIGINAL und Crème fraîche hinzugeben und ebenfalls gut verrühren.
2. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und anschließend sieben. Erdbeeren und Pistazien hinzugeben und nochmals durchrühren.
3. Dann die Mehlmischung (Schritt 2) unter die Eiermischung (Schritt 1) rühren.
4. Füllen Sie nun Ihre Muffin-Form mit Gebäckkapseln und geben Sie den Teig mit einem Löffel in die Kapseln hinein.



[Link zum Rezept: Frühlingsmuffins – Liebes-Muffins mit Erdbeeren und VERPOORTEN \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)

Frühlingsmuffins – Liebes-Muffins mit Erdbeeren und VERPOORTEN (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

5. Gebacken werden die Muffins bei 160°C Umluft oder bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 25-30 Minuten. Anschließend gut auskühlen lassen.

6. Die fertige Muffin-Glasur auf den Muffins verteilen. Mit einer frischen Erdbeere, einem Schokoladendekorblatt und einem Zuckerdekorherzen dekorieren. Abschließend die Glasur fest werden lassen.

[Link zum Rezept: Frühlingsmuffins – Liebes-Muffins mit Erdbeeren und VERPOORTEN \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)

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