

Bratapfel-Eierlikör-CupCakes mit Zimtsahne

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

100 g Zucker

50 ml Milch

100 ml Pflanzenöl

150 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1 Apfel

10 g Mandelsplitter

1 TL Zimt

Für die Sahne:

200 ml Sahne

2 TL Zimt

2 x Vanillezucker

Deko:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Die Eier und den Zucker schaumig aufschlagen, dann das Pflanzenöl, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Milch unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und dann zum Teig geben und unterrühren. Den Teig in eine Muffinform, die mit Papierförmchen ausgelegt sind, füllen. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Zimt und den Mandeln mischen. Knapp 2 EL auf den jeden einzelnen Muffin verteilen und dann bei 180° Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Muffins auskühlen lassen und in der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Zimt steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel geben und auf die Muffins verteilen. Dann die Cupcakes mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren und servieren.

Das Rezept ist richtig simple und zudem noch superlecker und ein Augenschmauss!

Leser-Tipp

Anstelle dem Eierlikör kann man auch Karamellsauce zur Verzierung nehmen. Beides in Kombination geht natürlich auch! ;-)

[Link zum Rezept: Bratapfel-Eierlikör-CupCakes mit Zimtsahne](#)

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