

# Verpoorten Krokant-Muffins

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Päckchen Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
275 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
100 g Haselnuss-Krokant



## Zubereitung

Fett, 150 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Krokant mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, bis auf 2 EL zum Verzieren, kurz unterrühren. 12 Mulden einer Muffinform mit je 1 Papier-Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig in die Mulde verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen.

Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Leser-Tipp

Ich habe etwas mehr VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verwendet, weil dann der Geschmack intensiver ist. Wer mag gibt VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker zum Verzieren auf die Muffins.

[Link zum Rezept: Verpoorten Krokant-Muffins](#)

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