

Eierlikoermuffins

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1/4 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/4 l Sonnenblumenöl
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Pkg Backpulver



Zubereitung

Eier, Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sonnenblumenöl zugießen und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Muffin-Backform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen. Bei 180°C Umluft ca. 20-25min. backen. Bei 200-225°C Ober-/Unterhitze ca 20-25 min. backen.

Leser-Tipp

Je nach belieben den Teig zwischendurch probieren und ggf. noch einen Schluck VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugießen.

[Link zum Rezept: Eierlikoermuffins](#)