

Eierlikör-Mascarpone-CupCakes

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(für 12 CupCakes):

160 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eier
1 Pkg Vanillezucker
170 g Puderzucker
80 ml Pflanzenöl
160 g Mehl
2 TI Backpulver
150 g Mascarpone
150 g Frischkäse
100 g Puderzucker



Zubereitung

Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und den Ofen vorheizen. Die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Das Pflanzenöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Die trockenen Zutaten langsam unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und bei 180°C Umluft ca. 25 Minuten backen. Den Teig abkühlen lassen.

Frischkäse und Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren. Mascarpone und Puderzucker vermischen. Die Masse eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und Tuffs auf die CupCakes spritzen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mascarpone-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