

# Eierlikör-Muffins mit Schokohaube

## Zutaten

250 g Mehl  
2 1/2 TL Backpulver  
100 g Zucker  
3 Eier  
etwas Vanillemark  
100 ml Speiseöl  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 ml Buttermilch

Zartbitterschokolade  
weiße Schokoladenstreuseln  
12 Erdbeeren

## Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Speiseöl und Buttermilch dazu geben und gut verrühren. Das Mehlgemisch unterheben, zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Den Teig in Muffinförmchen füllen und 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Zartbitterschokolade schmelzen und die Eierlikör-Muffins damit bedecken. Mit weißen Schokoladenstreuseln bestreuen und eine Erdbeere darauf setzen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Muffins mit Schokohaube](#)

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