

Osternester mit Eierlikör Cupcakes

Zutaten

für die Osternester mit Eierlikör:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

150 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

80 ml Pflanzenöl

100 ml Milch

120 g Mehl

100 g Speisestärke

3 TI Backpulver



Für das Cupcake-Topping:

250 g Puderzucker

125 g weiche Butter

1/2 Fläschchen Zitronenaroma

grüne Lebensmittelfarbe

Zuckereier

Zubereitung

Eier mit gesiebttem Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Pflanzenöl, Milch und ORIGINAL VERPOORTEN Eierlikör unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unterheben. Den Teig auf 12 - 18 Muffinförmchen aufteilen und 20 Minuten bei 200°C backen.

Für das Cupcake-Topping:

Puderzucker sieben und mit Butter, Lebensmittelfarbe und Zitronenaroma verrühren. Wenn die Masse noch nicht zu einer homogenen Creme geworden ist, noch einen Ei kaltes Wasser dazu rühren. Das Topping auf die Muffins spritzen und die Eier darauf verteilen.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Die Muffins schmecken auch ohne Cupcake-Topping sehr gut oder können nach belieben auch anders dekoriert werden.

[Link zum Rezept: Osternester mit Eierlikör 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