

Haselnuss-Schokomuffins mit Eierlikörsahne

Zutaten

Für den Teig, ergibt etwa 6 Schokomuffins
mit Eierlikörsahne und Verpoortinis:

100 g Weizenmehl
1 TI Backpulver
2 El Kakao
50 g gemahlene Haselnüsse
75 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker
80 g weiche Butter
1 Ei
5 El Milch

Für die Eierlikörsahne:

200 ml Schlagsahne
4 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Sahnesteif

Für die Deko der Schokomuffins

Verpoorten Schoko-Becher Verpoortinis
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Den Backofen vorheizen. Das Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Für ca. 30 min. bei etwa 180°C backen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steifschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unterrühren. Die Sahne mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die abgekühlten Muffins spritzen, dabei in der Mitte etwas freilassen. Die Verpoorten-Schokobecherchen in die Mitte setzen, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen und servieren.

Leser-Tipp

Der Eierlikör im Becher kann vor dem Naschen entweder über die Sahne gegossen oder einfach pur genossen werden. :)



[Link zum Rezept: Haselnuss-Schokomuffins mit Eierlikörsahne](#)

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