

Osterküken-Cupcakes mit Eierlikör

Zutaten

Für den Teig der Österlichen Cupcakes:

150 g Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
150 g Mehl
1/2 TI Backpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Eierlikörcreme:

75 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1/4 TI Vanilleraroma (Pulver)
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Lebensmittelfarbe gelb

Für die Dekoration der Österlichen Cupcakes:

Jelly Beans in rot, orange und gelb
Streudekorperlen in braun

12 Papiermuffinförmchen
Muffinblech

Zubereitung

Margarine, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten schaumig rühren. Nacheinander beide Eier dazu geben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und in kleinen Mengen unterrühren. Abschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und den Teig kurz cremig rühren. Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen, Teig einfüllen und bei 175°C (Ober- und Unterhitze) 25 min lang backen. Die Muffins werden goldgelb und bilden eine flache Pilzhaube.

Eierlikörcreme:

Während des Backens die Eierlikörcreme zubereiten. Butter schaumig rühren, allmählich Puderzucker dazu sieben und Aroma zugeben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Nach Belieben die Eierlikörcreme mit der Lebensmittelfarbe einfärben.

Dekoration der Österlichen Cupcakes:

Die Eierlikörcreme mit einem Messer auf die abgekühlten Muffins streichen. Mit je zwei Jelly Beans einen roten Kamm und gelbe Flügel und mit einem halbierten Jelly Bean einen orangenen Schnabel dekorieren. Zwei Streudekorperlen vorsichtig als Augen in die Creme drücken.

Fertig ist eure Osterküken-Schar!



[Link zum Rezept: Osterküken-Cupcakes mit Eierlikör](#)

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

Osterküken-Cupcakes mit Eierlikör

Leser-Tipp

Die Menge der Eierlikörcreme scheint etwas wenig, reicht aber um alle 12 Muffins zu bestreichen.

[Link zum Rezept: Osterküken-Cupcakes mit Eierlikör](#)

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