

# Leckere Geschenkideen mit Verpoorten Eierlikoer-Cupcake-Blumenstrauß

## Zutaten

Für einen Blumenstrauß mit 7 Cupcakes:

für den Teig der Cupcakes:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

150 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

80 ml neutrales Pflanzenöl

100 ml Milch

120 g Mehl

100 g Stärkemehl

1/2 Pkg Backpulver

für das Topping der Cupcakes:

75 g Butter

150 g Puderzucker

Vanillearoma

2 El kaltes Wasser

gelbe Lebensmittelfarbe (oder die Lieblingsfarbe Eurer Mutter)

grünes Marzipan

7 Plastikbecher (0,2 l)

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut verrühren und 12 Muffin-Backförmchen zur Hälfte damit füllen. Die Muffins bei 200°C ca. 20 Minuten backen lassen. Danach gut auskühlen lassen. (Es bleiben noch 5 Muffins übrig, aber diese schmecken auch so farbehaft und können als Reserve benutzt werden.)

Für das Topping Butter, Puderzucker, Vanillearoma und das Wasser gut verrühren. Etwas gelbe Lebensmittelfarbe hinzufügen und noch einmal gut verrühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit einer großen geschlossenen Sternentülle füllen und von innen nach außen auf die ausgekühlten Muffins spritzen.

Eine Klarsichthülle halb aufschneiden und das Marzipan zwischen den Seiten mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Wheel Tool oder einem kleinen Messer Blätter aus dem Marzipan ausschneiden und ganz feine Linien darauf setzen.

Die Plastikbecher in einem Kreis aneinander tackern und jeweils einen Cupcake in einen Becher stecken. Den Strauß in einen Blumentopf stecken und mit den Marzipanblättern dekorieren.

## Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Leckere Geschenkideen mit Verpoorten Eierlikoer-Cupcake-Blumenstrauß](#)

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



# Leckere Geschenkideen mit Verpoorten Eierlikoer-Cupcake-Blumenstrauss

Anstelle von einem gekauften Blumenstrauß würde sich Eure Mutter bestimmt auch mal über einen gebackenen freuen!  
Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Mai- und Muttertag Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Leckere Geschenkideen mit Verpoorten Eierlikoer-Cupcake-Blumenstrauss](#)

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)