

Leckere Geschenkideen mit Verpoorten Eierlikör-Mini-Hupfs

Zutaten

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 ml Milch

40 g flüssige Butter

1 Ei

75 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

50 g Mehl

60 g Speisestärke

2 TI Backpulver

etwas Speiseöl

etwas Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Das Ei mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Milch und Butter unterrühren. Zum Schluss Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und leicht unterheben.

Etwas Speiseöl auf ein Küchenpapier geben und die Mulden einer Mini-Hupfbackform kurz damit einfetten. Den Teig in die Mulden geben und bei 180°C ca. 10 - 12 Minuten nacken lassen.

Wenn die Mini-Hupfs etwas abgekühlt sind, sie vorsichtig aus der Form drücken und dann komplett abkühlen lassen. Die Mini-Hupfs mit Puderzucker bestreuen und schön verpacken.

Leser-Tipp

Hübsch verpackt können diese köstlichen Eierlikör Mini-Hupfs gekaufte Pralinen gut ersetzen. Genießt die kleinen Happen!

[Link zum Rezept: Leckere Geschenkideen mit Verpoorten Eierlikör-Mini-Hupfs](#)

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