

Fussballkuchen WM-Eierlikör-Muffins

Zutaten

Flaggen-Gold-Schicht:

4 Eier

160 g Zucker

9 EL Sonnenblumenöl

120 g Mehl

60 g Speisestärke

1/2 Pkg Backpulver

6 EL Verpoorten Original Eierlikör

Flaggen-Rot-Schicht:

4 TL Erdbeermarmelade

Flaggen-Schwarz-Schicht:

50 g Zartbitterschokolade

Verzierung:

100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Backofen auf 160°C vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß zurück stellen.

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Das Sonnenblumenöl und den Eierlikör unter ständigem Rühren in die Ei-Zuckermasse geben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und zu der Masse geben.

Das zurückgestellte Eiweiß unter die Masse heben.

Die Masse in 3 Portionen teilen.

In eine Portion 4 TL Erdbeermarmelade geben und mit der Masse vermischen, um eine rote Flaggenschicht zu erstellen.

Um eine dunkle Flaggenschicht zu erstellen, die Zartbitterschokolade schmelzen und in die zweite Portion geben.

Nun die Muffinform mit Förmchen bestücken und löffelweise zuerst die gelbe Masse der dritten Portion in die Förmchen geben, dann die Erdbeermasse und zum Schluss die Schokoladenmasse.

Die Muffins in den Backofen geben und bei 160°C ca. 25 min. backen.

Nachdem die Muffins ausgekühlt sind, mit dunkler Kuvertüre überziehen und verzieren.

Ergibt 12 Stück.



[Link zum Rezept: Fussballkuchen WM-Eierlikör-Muffins](#)

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

Fussballkuchen WM-Eierlikör-Muffins

Leser-Tipp

Zum Verzieren der Muffins ist Fondant oder Marzipan hervorragend geeignet.
Guten Appetit :-)

[Link zum Rezept: Fussballkuchen WM-Eierlikör-Muffins](#)

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