

Muffins mit Erdbeeren

Zutaten

12-14 Muffins:

150 g Butter
200 g Mehl
1 TL Backpulver
130 g Zucker
3 Eier
300 g frische Erdbeeren

Eierlikörsahne:

200 ml Sahne
2-3 EL Verpoorten Original Eierlikör
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen und in eine Schüssel geben. Langsam den Zucker einstreuen und mit dem Mixer verrühren. Wenn die Masse fest wird, die Eier einzeln in die Schüssel geben und verrühren. Das Mehl und das Backpulver sieben und unter Rühren in die Schüssel geben.

Etwa 200 g der Erdbeeren gut waschen, abtrocknen und klein schneiden. Die Erdbeeren in den Teig geben und unterrühren. Die Muffinformen einfetten und den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Die Muffins für ca. 30 Minuten bei 160°C (Umluft) backen.

Die Muffins nach Ende der Backzeit gut auskühlen lassen. Die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden. Sobald die Muffins kalt sind, diese halbieren und die untere Hälfte mit den Erdbeerscheiben belegen. Die Sahne mit dem Eierlikör und den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Die Sahne auf den Erdbeeren verteilen und die obere Hälfte daraufsetzen.



[Link zum Rezept: Muffins mit Erdbeeren](#)