

# WM Cupcakes mit Verpoorten

## Zutaten

120 g Mehl, gesiebt  
1 TL Natron  
1 TL Zimtpulver  
1 TL Vanillepulver, nach Belieben  
1 Ei  
10 ml Öl  
50 g Zucker, weiß oder braun  
125 g Joghurt, 0,1% Fett  
5 cl Verpoorten Original Eierlikör



## Zubereitung

Die trockenen Zutaten Mehl, Natron, Zimt und Vanille in einer Schüssel miteinander vermischen. Ei, Öl, Zucker, Verpoorten Original Eierlikör und den Joghurt mit einem Löffel in einer anderen Schüssel gut verrühren. Nun die trockenen zu den nassen Zutaten geben und nur ganz kurz aber gründlich durchmischen. Keine Mehlklümpchen übrig lassen!  
Den Teig nicht zu lange ruhen lassen, auf 6 Muffin-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen 10 min bei 180°C und weitere 15 min bei 160°C backen.

## Varianten:

Wem 50 g Zucker nicht süß genug sind, kann mit einem Esslöffel Marmelade/Konfitüre oder einem Esslöffel Honig nachsüßen.

Für Schokoladenmuffins einen gehäuften Esslöffel Kakaopulver zu den trockenen Zutaten (ca. + 15 kcal pro Muffin) geben.

## Leser-Tipp

Zusätzliche Gewürze wie Nelken, Chili, Ingwer etc. geben den Muffins viel Aroma!

[Link zum Rezept: WM Cupcakes mit Verpoorten](#)

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