

# Rezepte zur WM Rasen-Cupcakes mit Eierlikör

## Zutaten

Für den Teig:

4 Eier  
150 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
50 ml Öl  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Schokoraspeln oder Kakaopulver



Für die Kekse:

200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
etwas Zitronenaroma  
1 Prise Salz  
1 Ei  
400 g Mehl  
(diese Menge reicht für eine ganze Menge Fußballkekse)  
Puderzucker  
Zitronensaft  
Kuvertüre

Für das Topping:

200 g Frischkäse  
100 g Puderzucker  
grüne Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

Zunächst Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver hinzufügen. Unter Rühren Öl und Eierlikör abwechselnd hinzufügen. Wem der Teig nicht flüssig genug ist, kann gerne noch mehr Öl und Eierlikör ergänzen.

Zum Schluss Kakaopulver oder Schokoraspeln unterrühren und den Teig in Muffinförmchen umfüllen. Bei 170°C etwa 20 Minuten backen.

Für die Kekse werden auch Butter, Zucker und das Ei gemischt und der Rest der Zutaten hinzugefügt. Der fertige Teig muss im Kühlschrank dann etwa 30 Minuten ruhen.

[Link zum Rezept: Rezepte zur WM Rasen-Cupcakes mit Eierlikör](#)

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

## Rezepte zur WM Rasen-Cupcakes mit Eierlikör

Anschließend ausrollen und mit einem umgekehrten Glas (oder einem beliebigen anderen runden Gegenstand) Kreise ausstanzen. Auf dem Backblech bei 200°C 10 Minuten backen.  
Sind die Kekse ganz ausgekühlt, kann man sie verzieren.

Dazu Puderzucker mit warmen Wasser und ein wenig Zitronensaft mischen und die Kekse damit bestreichen. Dunkle Schokolade schmelzen und mit einem feinen Pinsel oder einem Zahnstocher ein Fußballmuster aufmalen.

Sind die Cupcakes ausgekühlt, wird das Topping fertig gemacht. Dazu den Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Anschließend grüne Lebensmittelfarbe unterrühren.

Nun benötigt man eine Spritztüte und eine Tülle mit ganz feinem Muster, alternativ eine Knoblauchpresse. Dann wird die Frischkäsecreme auf die Muffins gespritzt. In diesen "Rasenhaufen" steckt man dann die Fußballkekse.

### **Leser-Tipp**

Die kleinen Cupcakes sind der Hingucker auf jedem Fußballbuffet. Für den besonderen Schliff kann man auch noch Eierlikör in die Frischkäsecreme einrühren.

[Link zum Rezept: Rezepte zur WM Rasen-Cupcakes mit Eierlikör](#)

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)