

WM-Eierlikör-Muffins mit Verpoorten

Zutaten

Zutaten für den Teig:

2 Eier

125 g Zucker

200 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

200 ml Verpoorten Original Eierlikör

100 ml Öl

Zutaten für Eierlikör-Zuckerguss:

250 g Puderzucker

50 ml Verpoorten Original Eierlikör

1 EL heißes Wasser

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. Eier, Zucker, Öl und Verpoorten Eierlikör verrühren. Die festen Zutaten unter die flüssigen Zutaten rühren.

Muffinform mit Papierförmchen auslegen und die Förmchen zu 2/3 füllen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) ca. 15-20 Minuten backen.

Muffins erkalten lassen.

Die Zutaten für den Eierlikör-Zuckerguss miteinander glattrühren. Die Muffins mit dem Zuckerguss bestreichen und diesen hart werden lassen. Muffins nach Belieben verzieren.

Leser-Tipp

Ideal für die Halbzeit!



[Link zum Rezept: WM-Eierlikör-Muffins 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