

gefüllte Muffins mit Verpoorten-Creme

Zutaten

für 12 sommerliche Muffins:

125 g + 30 g Zucker

2 Pkg Vanillezucker

80 ml Pflanzenöl

250 ml + 150 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Ei

250 g Mehl

1 Pkg Backpulver

1 Prise Salz

1 Pkg Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

ca. 250 g rote Grütze (hier: Kirschrütze)

150 g Schlagsahne

Schokoraspel und Haselnusskrokant zum Bestreuen

12 Papierbackförmchen



Zubereitung

Für die Creme Puddingpulver und 30 g Zucker mischen. Mit 50 ml Milch glatt rühren. 100 ml Milch zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Angerührtes Puddingpulver einrühren. Bei schwacher Hitze unter -Rühren ca. 1 Minute köcheln. Dann die Eierlikörcreme mit einer Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) und die Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) setzen. Für den Muffinteig 125 g Zucker, Pflanzenöl, 250 ml Milch und das Ei verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und mit dem Schneebesen des Mixers unter die Milch-Ei-Mischung rühren. Teig in die Förmchen verteilen und im heißen Ofen 18–20 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus den Mulden heben und auskühlen lassen.

Dann jeden Muffin mittig aushöhlen und die Grütze in die Mulden füllen. Pro Muffin sind das ca. knapp 2 Teelöffel. Unter die mittlerweile kalte Verpoorten-Creme die steif geschlagene Schlagsahne unterheben. Die Creme dann in eine Spritztüte füllen und auf den Muffins verteilen. Mit Schokoraspeln und Krokant verzieren.

[Link zum Rezept: gefüllte Muffins mit Verpoorten-Creme](#)

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