

# Apfel-Wintertraum-Muffins

## Zutaten

Zutaten ausreichend für 24 (normalgroße) Eierlikör-Muffins:

- 5 Eier
- 2 Pkg Vanillezucker
- 250 g Puderzucker
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Pflanzenöl
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Pkg Backpulver
- 2 gestrichene TL Zimt gemahlen
- 4-5 große Äpfel

Für die Eierlikör-Kuchenglasur:

Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Backform: Muffin-Backform

## Zubereitung

Die Eier mit den Vanillezucker und dem Zucker schaumig schlagen bis die Masse richtig cremig ist, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Pflanzenöl unterrühren, und danach Speisestärke, Mehl und Backpulver und Zimt unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die Äpfel unterheben.

Kleiner Tipp: Muffins immer so wenig wie möglich 'rühren', sonst wird der Teig zäh! Die Förmchen in die Muffin-Backform und den Teig zu 2/3 einfüllen. Die Muffins bei 175°C je nach Menge für ca. 20-25 Minuten backen.

## Leser-Tipp

Wenn ihr die Tulpenförmchen nehmt, um große Muffins zu machen, wird die Stückzahl um die Hälfte weniger!



[Link zum Rezept: Apfel-Wintertraum-Muffins](#)

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