

Eierlikör-Cupcakes mit Kaffee-Frosting

Zutaten

für den Teig der Cupcakes(12 Stck.):

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 125 g Butter
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 g Mehl
- abgeriebene Schale einer (Bio-)Orange
- 1 TI Backpulver
- 1 Prise Salz

für das Kaffee-Frosting:

- 200 g Mascarpone
- 125 g Puderzucker
- 2 TI lösliches Kaffeepulver

für die Deko:

Zuckersteusel, Zuckerperlen o.ä. nach Wunsch

Zubereitung

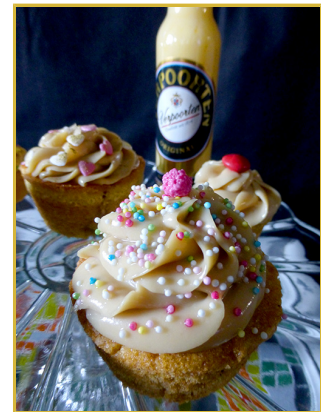
Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und zimmerwarme Butter cremig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Orangenschale unterrühren, Mehl mit dem Backpulver mischen und sorgfältig unter die übrigen Zutaten heben. In ein gefettetes Muffinblech füllen und bei 175° ca. 20 Minuten goldgelb backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für das Frosting den Kaffee in 1 El Wasser auflösen, mit dem Mascarpone und dem Puderzucker verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und 1/2h kühl stellen.

Vor dem Servieren das Kaffee-Frosting auf die Cupcakes spritzen und mit Zuckerstreusel o. ä. verzieren.

Leser-Tipp

Die Cupcakes lassen sich sehr gut einfrieren: Frosting einfach weglassen und erst nach dem Auftauen aufspritzen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Cupcakes mit Kaffee-Frosting](#)

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