

Verpoorten-Kaffee-Muffins mit Eierlikör-Frischkäse-Topping

Zutaten

für 12 Eierlikörmuffins:

3 mittelgrosse Eier

130 g Puderzucker

1 Prise Salz

150 ml Pflanzenöl

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1/2 Pkg Backpulver

Kaffee zum Tränken der Muffins nach dem Backen

Topping:

200 g Frischkäse Doppelrahmstufe

80 g Puderzucker

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen, Muffinbleche mit Muffinpapierförmchen auslegen. Eier und Puderzucker mit 1 Pr. Salz cremig aufschlagen, neutrales Pflanzenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und 20-25 Min backen.

In der Zwischenzeit eine Tasse Kaffee zubereiten. Sobald die Muffins fertig gebacken sind aus dem Backofen nehmen und in jeden noch heissen Muffin mit einer Stricknadel oder Schaschlikspiess mehrmals einstechen. Alle Muffins mit 1-2 EI Kaffee tränken. Zur Seite stellen und erkalten lassen.

Den Frischkäse mit Puderzucker cremig rühren und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Das Topping in eine Tortenspritze geben und auf den Muffins aufspritzen. Mit Mokkabohne dekorieren. Die Muffins jetzt 1 Std. kühlen und dann geniessen.



Link zum Rezept: [Verpoorten-Kaffee-Muffins mit Eierlikör-Frischkäse-Topping](#)

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