

Coffee-to-go Eierlikörmuffins

Zutaten

125 g Puderzucker
2 Tassenportionen Instant-Eiskaffee-Pulver oder gesüßtes Cappuccino-Pulver (etwa 25 g)
3 Eier
150 ml Speiseöl
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Mehl
3 gestr. TI Backpulver
etwas Puderzucker zum Bestäuben



Backform: Muffin-Backförmchen

Backzeit: 20-25 Minuten bei 160° C Umluft, vorgeheizt

Zubereitung

Den Puderzucker und das Kaffeepulver sieben und zusammen mit den Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit dem Speiseöl und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Eirmischung rühren.

Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffin-Backförmchen verteilen und ca. 20 - 25 Minuten bei 160° C Umluft backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und diese befüllen! Für die Deko der Muffins habe ich auch ein paar kleinere Blätter aufgelegt, vor dem Verzehr entfernen!

[Link zum Rezept: Coffee-to-go Eierlikörmuffins](#)

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