

# Eierlikör Muffins Rezept "Heiße Herzchen" mit Verpoorten Original

## Zutaten

Zutaten für 6 Herzchen (in Muffingröße)

für den Eierlikörküchlein-Teig:

- 1 Ei
- 90 g Zucker
- 90 g Mehl, gesiebt
- 1 TI Backpulver
- 90 g Pflanzenöl
- 1 El Kakaopulver
- 1TI Lebkuchen Gewürz
- 1 TI Chili Pulver
- 2-3 El Mineralwasser mit Kohlensäure

für das Topping:

- 1 Glas Sauerkirschen oder ca. 24 TK Sauerkirschen
- 70 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 El Vanille-Pudingpulver
- 2 El Dekorstreusel (Schokostreusel gehen auch)

## Zubereitung

Teig für die Eierlikör-Küchlein:

Ei und Zucker mit einem Handrührgerät verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ebenfalls verrühren. Den Teig in 6 kleine Herzförmchen füllen (alternativ gehen auch Muffin-Backförmchen) und bei 180° Grad ca 25 min backen.

Topping der Eierlikör-Küchlein:

Die Zutaten mit einem Handrührgerät verrühren bis es eine streichfähige Masse ist. Je drei Kirschen auf den Eierlikör-Küchlein verteilen und mit dem Topping bestreichen oder mit dem Spritzbeutel aufspritzen. Eine Kirsche als Highlight auf das Häubchen setzen und zum Beispiel mit Schokostreuseln garnieren.

## Leser-Tipp

Das Chillipulver kann je nach Geschmack auch weggelassen werden.



[Link zum Rezept: Eierlikör Muffins Rezept "Heiße Herzchen" mit Verpoorten Original](#)

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