

Muffins mit Eierlikörcreme "Schwarz-Weiß-Traum"

Zutaten

Teig für die Eierlikör-Muffins:

- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 125 g Rama
- 125 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 TI Vanilleextrakt
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokoladencreme:

- 50 g Zerbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 200 ml Sahne

Eierlikörcreme:

- 1 Pkg Sahnesteif
- 150 ml Sahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Dann die Rama unterrühren, danach die Milch. Wenn die Masse gut verrührt ist fügen Sie das Mehl mit dem Backpulver hinzu, zum Schluss dann noch Vanillezucker, Vanilleextrakt und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Verteilen sie den Teig auf ihre Muffin-Backförmchen und backen die Muffins dann bei 160° Heißluft für ca 20 min.

Während die Muffins abkühlen, erhitzen sie die Sahne und schmelzen die Schokolade darin, die Schokocreme muss jetzt gut gekühlt werden (am besten über Nacht).

Für die Eierlikörcreme, schlagen sie die Sahne steif und rühren den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter. Jetzt beginnt das Schichten, schneiden sie Ihre Muffins einmal in der Mitte durch und füllen sie die erste Schicht mit der Schokoladencreme. Dann kommt der Deckel darauf, und eine große Haube Eierlikörcreme. Mit Schokostreusel können die Muffins dann noch schön verziert werden. Viel Spaß beim nachmachen.

Leser-Tipp

Die Cremes am besten einen Tag vorher vorbereiten und schön kühl stellen.



[Link zum Rezept: Muffins mit Eierlikörcreme "Schwarz-Weiß-Traum"](#)