

Oster-Gugelhupf-Muffins "Fruchtige Verpoorten-Heidelbeerküchlein mit Vanille-Verpoorten-Creme"

Zutaten

für circa 12 Gugelhupf/Muffins:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 3 Eier
- 8 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Heidelbeeren oder andere Früchte (z.B. Kirschen)

für das Topping:

- 1/4 Liter Milch
- 1/2 Packung Vanillepuddingpulver
- 1 Ei Zucker
- 6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker

für die Oster-Deko:

- Marzipanrohmasse
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und die Masse cremig schlagen. Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver einrühren. Den Kuchenteig mit den Heidelbeeren in kleine Gugelhupf oder Muffinförmchen füllen und bei 180°C für circa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für das Topping den Zucker mit dem Vanillepuddingpulver vermischen und mit 2 EI der Milch und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Das Gemisch mit dem Schneebesen unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Puddingmasse unter gelegentlichem Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Derweil die Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Den erkalteten Pudding nach und nach unter die Masse rühren.

Die Minikuchen mit dem Topping anrichten und nach Belieben mit Marzipanfiguren dekorieren.



[Link zum Rezept: Oster-Gugelhupf-Muffins "Fruchtige Verpoorten-Heidelbeerküchlein mit Vanille-Verpoorten-Creme"](#)