

# Cupcakes zu Ostern Blumenstrauss-Cupcakes mit Verpoorten Original

## Zutaten

Teig:

4 Eier

150 g Zucker

250 g Rama

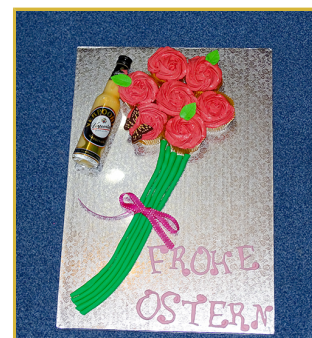
1/4 l Milch

400 g Mehl

1 Pkg Backpulver

1 Mark einer Vanilleschote

2 Äpfel



Eierlikör-Topping:

200 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Sahnesteif

Lebensmittelfarbe

Fondant

Backform: Muffin-Backformen

## Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Rama dazu geben und nochmals gut verrühren. Die Milch auf kleiner Stufe vorsichtig reinrühren, zum Schluss das Mehl, Backpulver und Vanille dazugeben. Die Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden, und vorsichtig unterheben. Der Teig wird jetzt auf die Muffins Backformen verteilt. Backzeit: ca 20 min. bei 160° Heißluft.

Eierlikör-Topping

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Danach kommt die Lebensmittelfarbe hinzu. Das Topping auf die kalten Cupcakes spritzen und ggf. mit Blättern oder Schmetterlingen verzieren. Die Blumenstiele sind bei mir aus grünem Fondant ca 50 g. Viel Spaß beim nachmachen.

## Leser-Tipp

Die Fondantblätter erst kurz vor dem servieren auf die Cupcakes legen, da die Creme nicht fondanttauglich ist und sie sonst auflösen würde.

[Link zum Rezept: Cupcakes zu Ostern Blumenstrauss-Cupcakes 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