

beschwipste Osterhasen-Cupcakes mit schokoladiger Überraschung

Zutaten

für 8 Stück Oster-Cupcakes:

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 80 g gemahlene Mandeln
- 3 Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1/2 Pkg Backpulver
- 1 Prise Salz
- 8 kleine Schokoladen-Eier



- 150 g Puderzucker
- 1 El Zitronensaft
- 5 El Kokosflocken
- 8 große weiße Marshmallows
- rosa Zuckergranulat
- einige blaue Zuckerperlen
- einige Mini-Marshmallows

8 Papiermuffinförmchen

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Butter, Eier, Zucker und den Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Danach die trockenen Zutaten und zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig mit einem Löffel portionsweise in die Muffinförmchen füllen, in jedem Muffin ein kleines Schokoladen-Ei als Überraschung versenken (gibt dann einen schokoladigen, flüssigen Kern) und dann im Backofen bei 175° ca 18 Minuten leicht braun backen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen (nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben, bis die Glasur geschmeidig, aber nicht zu flüssig ist). Die Glasur über die abgekühlten Muffins pinseln (einen kleinen Rest als "Kleber" übrig lassen) und dann mit den Kokosflocken bestreuen.

Aus den Zuckerperlen und Mini-Marshmallows das Hasengesicht dekorieren. Die großen Marshmallows jeweils mit einer Küchenschere halbieren und mit den Schnittstellen in den rosa Zucker drücken - so klebt der Dekorzucker dann an den Marshmallows. Anschließend die Hasenohren aus Marshmallows mit etwas Glasur festkleben. Fertig :-)

[Link zum Rezept: beschwipste Osterhasen-Cupcakes mit schokoladiger Überraschung](#)

beschwipste Osterhasen-Cupcakes mit schokoladiger Überraschung

[Link zum Rezept: beschwipste Osterhasen-Cupcakes mit schokoladiger Überraschung](#)

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