

Ostermuffins "Rübli-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör"

Zutaten

für 16 Ostermuffins:

200 g Möhren
geriebene Schale einer halben Zitrone
180 g Margarine
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Mehl
100 g Stärkemehl
2 gehäufte TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Weiterhin:

16 Backförmchen aus Papier oder Silikon
grünes Marzipan
Marzipan-Möhrchen

Zubereitung

Möhren schälen, waschen und fein raspeln. Margarine, Zucker, Zitronenschale und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Möhrenraspel unterheben und den Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das grüne Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken und als Gras auf die Muffins verteilen. Danach noch auf jedes Grasbüschel eine kleine Marzipanmöhre setzen.

Leser-Tipp

Durch die geraspelten Möhren und den Verpoorten Original sind die Muffins über mehrere Tage hinweg sehr saftig und lecker wie frisch gebacken!

[Link zum Rezept: Ostermuffins "Rübli-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (4/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de