

Kiwi-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig der Cupcakes:

- 3 Eier
- 100 g Butter
- 7 El Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl
- 50 g Kartoffelmehl
- 1 Pkg Backpulver
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Füllung der Cupcakes:

- 100 g hausgemachte Kiwi Konfitüre

für das Topping der Cupcakes:

- 250 ml Sahne oder Rama Cremefine zum Schlagen
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1 frisch aufgeschnittene Kiwi

Backform: Muffin-Backform

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Die Eier, den Zucker und die Butter weiß cremig aufschlagen. Nun das Mehl und das Backpulver hinzugeben und zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterrühren. Den Teig zur Hälfte auf die Mulden des Muffinblechs verteilen. Nun jeweils 1 guten TL der Kiwi-Konfitüre in die Mitte jedes Cupcakes geben und den restlichen Teig gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Derweil kann das Topping zubereitet werden:

Hierfür die Sahne, oder Rama Cremefine zum Schlagen, mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und tupfenförmig auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Nun können die Cupcakes mit den frischen Kiwi Scheiben verziert werden - auf Wunsch gibt man vor dem Servieren noch einen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über die Cupcakes.

Leser-Tipp

Probieren Sie anstatt dem Sahne Topping eine weiße Schoko Ganache mit VERPOORTEN ORIGINAL. Hierfür 250 g weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen, 50ml VERPOORTEN ORIGINAL und 50 ml Sahne hinzugeben und die Ganache bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Nun cremig aufschlagen und mit einer Spritztülle auf die Cupcakes spritzen.



[Link zum Rezept: Kiwi-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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