

Beschwipste Cupcakes Verpoorten Glück

Zutaten

für ca 12 Cupcakes mit Eierlikör:

für den Teig:

100 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

2 kleine Eier oder 1 großes

75 ml Speiseöl

230 ml Vanillemilch

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Mehl

halbes Pkg Backpulver

2 EL zerhackte Schokostückchen oder Schokostreusel/Trops

für das Topping der Cupcakes:

175 g Doppelrahmfrischkäse

150 g weiche Butter

2 EL Puderzucker

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Deko der Cupcakes:

Zuckerstreusel und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker cremig schlagen. Die Flüssigkeiten in dünnen Strahl langsam dazu geben, dabei weiterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und über die Ei Masse sieben und alles kurz verrühren. Schokostückchen unterheben. Den Teig in Förmchen füllen. Backofen vorheizen 180 Grad, Ober-Unterhitze, ca. 20 - 25 min. backen.

Die Cakes auskühlen lassen, danach das Topping zubereiten. Frischkäse, weiche Butter, Puderzucker gesiebt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör alles miteinander ordentlich vermischen und in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cakes spritzen. Nach Belieben mit Zuckerdeko dekorieren und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Leser-Tipp

Die fertigen Cupcakes kühl lagern.

[Link zum Rezept: Beschwipste Cupcakes Verpoorten Glück](#)

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