

Creme-Brûlée-Cupcakes mit Verpoorten Original

Zutaten

Teig für 12 Eierlikör-Cupcakes:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml neutrales Speiseöl
- 150 g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 1/2 Vanilleschote

für die Creme benötigt man:

- 400 ml Milch
- 75 g Zucker
- 45 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- 1/2 ausgekratzte Vanilleschote
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Ei Butter

Dekoration:

- Blaubeeren/ Heidelbeeren oder andere Früchte
- etwas Sahne
- brauner Zucker

und zum karamellisieren einen kleinen Gasbrenner.

Zubereitung

Für den Teig werden der Zucker und die Eier schön schaumig geschlagen, das Volumen der Masse sollte sich verdoppeln, anschließend werden das Speiseöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf niedrigster Stufe langsam dazu gegeben. Zum Schluß kommen die Trockenzutaten dazu, dass gesiebte Mehl, Backpulver und das Mark einer halben Vanilleschote vorsichtig unterheben. Der Teig wird in einem mit Förmchen ausgelegten Muffinblech ca 20-25 min bei 175 grad Ober / Unterhitze gebacken. (Stäbchenprobe)

Während die Muffins im Ofen sind kann das Topping zubereitet werden, dafür werden einige Esslöffel von der Milch mit dem Zucker, der Speisestärke, dem Eierlikör und dem Eigelb in eine Schüssel gegeben und glatt gerührt. Die restliche Milch wird mit der Vanille zum Kochen gebracht. Wenn die Milch einmal aufgekocht ist, wird der Topf vom Herd genommen und die angerührte Mischung mit dem Schneebesen untergerührt. Nun wird das ganze nochmal auf den Herd gestellt und bei niedriger Temperatur und ständige rühren leicht köcheln gelassen, bis der Pudding angedickt ist. Jetzt wird noch 1 Ei Butter unter den heißen Pudding gerührt und der fertige Pudding mit Frischhaltefolie abgedeckt, damit sich keine Haut bildet. Der Pudding sollte ca 2 Std. abkühlen.

Die fertigen Muffins gut auskühlen lassen bevor es ans dekorieren geht. Die fertige Puddingcreme noch einmal mit dem Handmixer gut verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen. Bevor die Creme auf die Muffins gespritzt wird, werden diese noch etwas ausgehöhlt, nun können sie nach Laune verziert werden.



[Link zum Rezept: Creme-Brûlée-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

Crème-Brûlée-Cupcakes mit Verpoorten Original

Zum Schluss wird etwas brauner Zucker auf die Crème verteilt und mit dem Gasbrenner karamellisiert, oben drauf habe ich mich für einen kleinen Tüpfel Sahne entschieden die ich mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert habe. Um das Gesamtbild abzurunden, habe ich oben eine Heidelbeere drapiert.

[Link zum Rezept: Crème-Brûlée-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