

Eierlikör-Muffins mit Himbeeren und Kokos

Zutaten

für 12 Eierlikör-Muffins:

- 250 g Himbeeren
- 100 g flüssige Butter
- 1 Ei
- 125 g brauner Zucker
- 50 g Vanillezucker
- 1 Pkg Kokosraspeln
- 100 g weiße Schokoraspeln
- 220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 300 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Pkg weiße Kuvertüre

Backform: Muffin-Backformen



Zubereitung

Backofen auf 180-200°C vorheizen (meiner braucht die 200°C). Muffin-Formen etwas einfetten und mit Semmelbröseln ausstreichen. Oder Formen mit Muffin-Papierhütchen auskleiden. Butter schmelzen, dann mit Ei und Zucker schaumig aufschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 2/3 der Kokosflocken und weiße Schokoraspeln zugeben und weiter kräftig aufschlagen. Mehl und Backpulver untersieben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. 3 Himbeeren zur Seite legen, restliche Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Muffin-Formen geben (ca. 2/3 gefüllt) und im Ofen 15 - 20 min. backen.

In der Zwischenzeit die weiße Schokolade schmelzen, Himbeeren halbieren. Nach dem Backen die Muffins auskühlen lassen, mit weißer Schokolade beträufeln und mit Kokosraspeln und Himbeeren garnieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Muffins mit Himbeeren und Kokos](#)

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