

Cupcakes "Willkommen Frühling" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Teig für die Cupcakes mit Eierlikör:

- 150 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 24 Muffinförmchen aus Papier

Frosting für die Cupcakes:

- 200 g Frischkäse
- 1 Pkg Vanillezucker
- 180 g gesiebter Puderzucker
- grüne Lebensmittelfarbe
- etwas Zitronenabrieb
- bunte Zuckerperlen zum Verzieren

Zubereitung

Für die Muffins Butter und Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 4 Minuten cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen bei 160 °C Umluft ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Frosting Frischkäse, Vanillezucker und der Abrieb der Zitrone mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig schlagen. Nun den gesiebten Puderzucker nach und nach dazu geben und unterrühren. Mit der Lebensmittelfarbe grün einfärben.

Das Frosting auf die kalten Muffins spritzen und mit Zuckerperlen frühling frisch verzieren.



[Link zum Rezept: Cupcakes "Willkommen Frühling" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)