

Muffin Rezept "Verpoorten-Mini-Muffins"

Zutaten

Teig für die Mini Muffins:

150 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

150 g Joghurt

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokostreusel

Schokobohnen



Zubereitung

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Die beiden Eier dazugeben. Das Mehl sieben und zusammen mit dem Natron und dem Backpulver in die Masse rühren. Anschließend den Joghurt und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und nochmals rühren. Den Teig mit einem kleinen Löffel in kleine Papierformen (kleiner als die normalen Muffinformen; werden normalerweise für Pralinen verwendet) füllen.

Achtung: Die Formen nur halb befüllen, da der Teig beim Backen aufgeht!

Die Mini-Muffins auf ein Backblech stellen und bei 175 Grad (Ober- / Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen werden die kleinen Mini Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Schokostreusel... nach eigenem Geschmack verziert.

Leser-Tipp

Diese Mini-Muffins lassen sich auch prima zu einem Eis servieren! Auch zu einer Tasse Cappuccino, als kleine Zugabe am Rand, eignen sich die Mini Muffins sehr gut!

[Link zum Rezept: Muffin Rezept "Verpoorten-Mini-Muffins"](#)

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