

Heike's Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Teig für die Cupcakes:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
250 g Mehl
150 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
5 El Milch

Füllung:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Erdbeermarmelade

Frosting:

400 g Frischkäse
200 g sehr weiche Margarine
1 Pkg Vanillezucker
150 g Puderzucker
200 g geschmolzene weiße Schokolade oder Kuvertüre
Bunte Zuckerperlen zum Verzieren.

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und diesen in 24 Muffin-Förmchen verteilen, dann bei 160°C ca. 30 min backen. Die Zutaten für das Frosting mit einem Schneebesen gut verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und dann kalt stellen. Von den abgekühlten Muffins Deckel abschneiden und abheben.

Muffins mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Deckel wieder aufsetzen, nochmals mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und das Frosting mit einer Sterntülle aufspritzen. Ein paar Zuckerperlen drauf – fertig!

Leser-Tipp

Für noch mehr Verpoorten-Geschmack kann man auch in das Frosting noch einige Spritzer Eierlikör geben.



[Link zum Rezept: Heike's Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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