

# crunchy Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör-Kern und Erdbeeren

## Zutaten

für die kleinen Küchlein braucht ihr:

- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 180 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 TI Backpulver
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Mandel-Streusel:

- 30 g weiche Butter
- 60 g Mehl
- 15 g Zucker
- 30 g gehobelte Mandeln

für das Eierlikör-Häubchen:

- 400 g Frischkäse
- 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- etwas Zucker
- Zimt

Außerdem ein paar VERPOORTEN-Pralinen mit Erdbeer und Eierlikör-Füllung und zur Dekoration ein paar Erdbeeren.



## Zubereitung

Zuerst einmal den Ofen auf 170°C vorheizen und anschließend mit dem cremig schlagen der Butter anfangen. Dazu am besten die Butter schon etwas früher aus dem Kühlschrank nehmen und den Zucker beim aufschlagen hinein rieseln lassen. Nach und nach die Eier hinzugeben, allerdings nicht zu flott, da sich das Ei mit der Buttermasse verbinden muss. Nun kommt nur noch VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzu, bevor zum Schluss das Mehl, das Backpulver und die gemahlene Haselnüsse untergerührt werden. Der Teig wird auf insgesamt 12 Muffinförmchen verteilt, die bestenfalls in einer Muffinform platziert sind und für 20 Minuten in den Ofen geschoben werden. Bevor das passiert, könnt ihr noch ein paar VERPOORTEN-Pralinen in die Mitte des Cupcakes drücken und dann zum backen in den Ofen geben.

Die Streusel sind schnell und einfach zubereitet. Alle Zutaten, außer die gehobelten Mandeln, kommen in eine Schüssel und werden vermengt. Die Mandeln werden untergehoben und anschließend kommt alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Streusel werden für 20 Minuten, bei 170°C, goldbraun gebacken.

Für das Eierlikör-Häubchen wird der Frischkäse mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dem Zucker und dem Zimt schaumig geschlagen und in einen Spritzbeutel gegeben. Das Eierlikör-Häubchen aufspritzen und anschließend mit den Streuseln dekorieren. Eine kleine Erdbeere auseinander schneiden und eine Hälfte davon, als Dekoration auf das Cupcake legen.

[Link zum Rezept: crunchy Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör-Kern und Erdbeeren](#)

# crunchy Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör-Kern und Erdbeeren

[Link zum Rezept: crunchy Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör-Kern und Erdbeeren](#)

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