

Eierlikör-Bienenstich-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 Eierlikör-Muffins:

Hefeteig:

120 g Milch
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
500 g Mehl
80 g Butter
1 Ei
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1/2 TI Salz

Muffin-Belag:

100 g gehobelte Mandeln
50 g Kokosflocken
100 g Butter
50 g Zucker
1 großen El Honig
2 El Sahne

Muffin-Füllung:

600 g Sahne
1 Pkg Paradiescreme Vanillegeschmack
Etwas Schokostreusel

Backform: Muffin-Backform

Zubereitung

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe und einen El vom abgewogenen Zucker in die Milch geben und verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Nun die Hefemischung in die Mulde vom Mehl gießen und mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig gehen lassen bis er sich vergrößert hat.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Knethaken gut durchkneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich vergrößert hat.

In der Zwischenzeit für den Belag die Butter schmelzen den Zucker, Honig und die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen, dabei fortwährend umrühren. Nun die Mandeln und die Kokosflocken dazugeben und abkühlen lassen.

Die Muffin-Backform vorbereiten/einfetten. Wenn der Teig gegangen ist, mit einem Löffel 12 Teile ausstechen. Jedes Teigstück mit den Händen zu einer Kugel formen und in eine Muffinform geben. Jetzt den abgekühlten Belag auf den Hefeteig in den Förmchen verteilen und nochmals etwas gehen lassen. Die Eierlikörmuffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Bienenstich-Muffins 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

Eierlikör-Bienenstich-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

Die Muffins aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Hiernach die Muffins einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung die Sahne steif schlagen und dann die Paradiescreme dazugeben und kurz weiterschlagen. Etwas Schokostreusel darunterheben und die Füllung in einen Spritzbeutel einfüllen und auf den Boden der Muffins spritzen. Dann den Deckel auf die Füllung setzen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Bienenstich-Muffins 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