

Eierlikör-Pistazien-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör-Topping

Zutaten

Cupcakes Teig:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 180 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 180 g Butter
- 3 El Sonnenblumenöl
- 180 g Weizenmehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TI Backpulver
- 4 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Limette den Abrieb

Cupcakes Topping:

- 250 g Mascarpone
- 60 g Pistazien
- 50 g Puderzucker
- 4 El Verpoorten Orginal Eierlikör

Zubereitung

Limette heiß abwaschen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. 60 g brauner Zucker in das Eiweiß rühren. Ei, Eigelb, zimmerwarme Butter, Sonnenblumenöl, brauner Zucker und Limettenabrieb schaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und unter die Eimasse rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. In Muffin-Backformen füllen und bei 180 Grad für ca. 30 min. backen. Dann die Cupcakes abkühlen lassen.

Cupcakes-Topping:

Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker glatt rühren. Pistazien grob zerhacken und in einer Pfanne anrösten abkühlen lassen. In eine Spritzbeutel füllen und auf die Cup Cakes spritzen. Mit einer Himbeere dekorieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Pistazien-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör-Topping](#)