

Schoko-Mokka-Kirsch-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 - 14 Eierlikör Cupcakes:

100 g Zartbitterschokolade
1 TI Kakaopulver
125 g Butter
250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
210 g Mehl
1 TI Backpulver

1 kleines Glas Sauerkirschen

Eierlikörcreme-Frosting für die Cupcakes:

½ Pkg Vanille-Puddingpulver
150 ml Milch
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 El Zucker
1 Pkg löslicher Kaffee
125 g Butter
100 g Puderzucker
20 g weiße Schokolade (geraspelt)

Zubereitung

Den Pudding für das Frosting mit den angegebenen Zutaten (Puddingpulver, Milch, Zucker) nach Packungsanweisung kochen. Den löslichen Kaffee unter den heißen Pudding rühren, so dass er sich im heißen Pudding auflöst. Pudding in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen.

Die Kirschen abtropfen lassen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. 20 g dunkle Schokolade abbrechen und beiseite legen. Restliche Schokolade grob hacken, mit Butter in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. In einer Rührschüssel 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eier mischen, dann die etwas abgekühlte Schokobutter einrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Am Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren, Teig in die Förmchen verteilen, in jedes Förmchen ca. 3 bis 4 Kirschen drücken und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Muffins herausnehmen und auskühlen lassen.

Für das Frosting die zimmerwarme Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Pudding rühren und diesen dann nach und nach unter die Puderzucker-Butter rühren. Die Eierlikörcreme in eine Spritztülle füllen und auf die kalten Muffins spritzen.

Die Cupcakes mit der restlichen dunklen und hellen geraspeltten Schokolade und einer Kirsche verzieren.



[Link zum Rezept: Schoko-Mokka-Kirsch-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Schoko-Mokka-Kirsch-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Schoko-Mokka-Kirsch-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