

# Cupcakes "in love with Verpoorten"

## Zutaten

für 12 Eierlikör-Cupcakes :

250 g Mehl  
80 g weißer Zucker  
80 g brauner Zucker  
80 g Butter  
100 g Erdnussbutter  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 Eier  
5 El Haselnusskrokant  
1 Pkg Backpulver  
1 Prise Salz

für das Vanilla-Frosting der Cupcakes:

100 g Frischkäse  
100 g Puderzucker  
100 g Butter  
1 TI Vanille-extrakt  
rosa Lebensmittelfarbe

Cupcakes Dekoration :

50 g Blauer Fondant  
etwas Puderzucker  
Schmetterling-Ausstecher

Backform: 12 Cupcake Backformen

## Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach Erdnussbutter und weiche Butter dazu geben und cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und im Wechsel mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Zum Schluss das Haselnusskrokant unterheben und danach den Teig mit einem Löffel auf die 12 Cupcakes Backformen verteilen. Die Cupcakes dann bei 180° für ca 15- 20 Minuten leicht braun backen.

Während dessen kann das Frosting der Cupcakes zubereitet werden. Dafür die Butter cremig aufschlagen, dann den Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen und zum Schluss Frischkäse und Vanille-extrakt unterrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Das Frosting mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Für die Deko-Schmetterlinge blauen Fondant auf etwas ausgetreutem Puderzucker ausrollen und mit einer Schmetterling-Form ausstechen, auslösen und kurz antrocknen lassen.

Die Cupcakes auskühlen lassen und danach das Frosting mit einer Spritztülle auf die Cupcakes spritzen und abschließend mit Fondant-Schmetterlingen verzieren ( Einfach an gewünschter Stelle auflegen; - durch das Frosting halten sie dann dort. )



[Link zum Rezept: Cupcakes "in love with Verpoorten"](#)

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

# Cupcakes "in love with Verpoorten"

[Link zum Rezept: Cupcakes "in love with Verpoorten"](#)

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)