

Blaubeer-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikörsahne vom Konditor-Weltmeister

Zutaten

Blaubeer-Muffins mit Eierlikörsahne vom Konditor-Weltmeister Manfred Bacher



50 ml Verpoorten Original Eierlikör
50 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
100 g Mehl
25 g geriebene Haselnüsse
25 g Naturjoghurt
4 g Backpulver
100 g Blaubeeren
1 Prise Salz
Zitronenabrieb und Vanillearoma nach Geschmack
Puderzucker zu Dekorieren

Verpoorten Original Eierlikörsahne:
100 g Verpoorten Original Eierlikör
400 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Puderzucker zum süßen der Sahne nach Geschmack

Zubereitung

Blaubeer-Muffins:
Butter, Zucker, Salz, Vanille und Zitronenabrieb schaumig rühren. Joghurt, Verpoorten Original Eierlikör und das Ei vermischen und im zweifachen Wechsel mit den gemischten Trockenbestandteilen (gesiebttes Mehl, geriebene Haselnüsse und Backpulver) unter die schaumige Buttermasse rühren.

Muffinformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Muffinformen bis zur Hälfte füllen und Blaubeeren einstreuen. Mit der restlichen Masse bedecken und im Ofen bei ca. 180°C ca. 20 Min. hell backen.

Die erkalteten Blaubeer-Muffins in der Mitte durchschneiden und das obere Teil mit Puderzucker bestäuben.

Verpoorten Original Eierlikörsahne:
Schlagsahne mit dem Puderzucker und dem Sahnesteif aufschlagen. Den Verpoorten Original Eierlikör unter die Sahne rühren. Die fertige Eierlikörsahne mit einem Spritzbeutel kreisförmig auf das untere Teil der Muffins dressieren und das Oberteil aufsetzen.

Blaubeeren (Heidelbeeren) Erntezeit in Deutschland: Mitte Juli bis Anfang September.

[Link zum Rezept: Blaubeer-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikörsahne vom Konditor-Weltmeister](#)

Blaubeer-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikörsahne vom Konditor- Weltmeister

[Link zum Rezept: Blaubeer-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikörsahne vom Konditor-Weltmeister](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de