

# Blaubeermuffins mit Ananas-Verpoorten Topping

## Zutaten

100 g Blaubeeren  
300 g Mehl  
3 Eier  
1/2 Pkg Backpulver  
125 g Butter (Zimmerwarm)  
100 g weißen Zucker  
50 g braunen Zucker  
eine Prise Zimt  
ein Schuß Zitronensaft  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Für das Topping:

Ananas in dünne Scheiben schneiden und in eingeölte Muffinformen mit niedriger Temperatur (100 Grad) ca. eine Stunde trocknen lassen.  
Nachher auf einem Teller mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen.

## Zubereitung

Aus den Muffinzutaten einen Teig herstellen.  
Bitte die Blaubeeren zuletzt hinzugeben, da sie ja nicht durch das Rührgerät zermatscht werden sollen.  
In ca. 10 Muffinförmchen backen.  
Bei 180 Grad ca. 30 Minuten.

Die handwarmen Muffins bekommen oben eine kleine Kerbe, damit man die Eierlikör /Ananasscheiben drumherum legen und etwas einstecken kann.

Es entsteht eine wunderbare Blume, die der Hingucker auf jeder Festtafel ist.

Zum Schluss kann man gerne noch in die Mitte einen kleinen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, um den feinen Geschmack nochmals zu verstärken.

## Leser-Tipp

Gerade lauwarmer Muffins schmecken mit den Ananasscheiben sehr gut.

[Link zum Rezept: Blaubeermuffins mit Ananas-Verpoorten Topping](#)

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