

# Gefüllte Schoko-Muffins mit Eierlikörsahne

## Zutaten

Für den Teig :

100 g Vollmilch-Schokolade  
150 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
160 g Mehl  
40 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
4 EL Milch  
2 Eier

Für die Creme :

8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 g Creme fraiche  
100 ml Sahne  
80 g Kirsch-Konfitüre  
80 g Aprikosen-Konfitüre

zur Dekoration:

150 ml Sahne  
Johannisbeeren  
einige Minzblätter

## Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad vollständig schmelzen, danach abkühlen lassen. Wenn die Schokolade etwas runter gekühlt ist, mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen.

Die Eier werden im Anschluss einzeln untergerührt.

Danach Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben.

Wenn der Teig zu fest / trocken sein sollte, etwas Milch dazu geben.

Ein 12er Muffinblech einfetten und bemehlen.

Den Teig jeweils bis 2/3 der Mulde einfüllen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für 20-25 Minuten backen.

Danach auskühlen lassen und die Muffins waagrecht halbieren.

Sahne für die Creme aufschlagen , unter die Creme fraiche heben und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.



[Link zum Rezept: Gefüllte Schoko-Muffins mit Eierlikörsahne](#)

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

## Gefüllte Schoko-Muffins mit Eierlikörsahne

Die Creme auf die Muffins verteilen und auf jeden der Muffins entweder einen Klecks rote oder gelbe Konfitüre geben.  
Zum Abschluss mit aufgeschlagener Sahne, Johannisbeeren und frischer Minze verzieren.

[Link zum Rezept: Gefüllte Schoko-Muffins mit Eierlikörsahne](#)

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)