

Eierlikör Cupcakes mit Schoko- und Marzipanstückchen

Zutaten

Für 6 große Cupcakes:

125 g weiche Margarine
125 g Zucker
125 g Mehl
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (3-5 EL)
1/4 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier
50 g Schokostückchen
50 g Marzipanrohmasse

Für das Topping:

200 g Frischkäse
50 g weiche Butter
50 g Puderzucker (gesiebt)
1 Pkg Vanillezucker
etwas braune Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen, das Muffinbackblech einfetten oder mit Förmchen versehen.
Margarine, Vanillezucker und Zucker mixen, bis es leicht fluffig ist, dann die Eier dazu geben, die vorher kurz aufgeschlagen wurden.
Nach und nach Mehl sowie Backpulver reinsieben und bei langsamer Stufe verrühren.
Noch langsam den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, bis eine glatte, zähflüssige Konsistenz erreicht ist.
Schokostückchen unterrühren, Marzipan in kleine Stückchen zupfen und auch unterrühren.
Teig mit einem EL in die Förmchen füllen.
Ca. 20 - 25 Minuten gold braun backen und gut auskühlen lassen.

Butter, Puderzucker und Vanillezucker kurz schaumig rühren,
Frischkäse schnell und kurz unterrühren.
Wer es bunt haben möchte, mit dem Teigschaber die Farbe unterrühren.
Ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins raufspritzen.

Als Deko auf das Topping eine kleine Marzipankugel legen und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör drüber laufen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikör Cupcakes mit Schoko- und Marzipanstückchen](#)