

Verpoorten-Cupcakes mit Himbeeren im Glas

Zutaten

Für 10-12 Gläser je nach Glasgröße

80 ml Sonnenblumenöl
3 Eier
6 EL Schmand
1 TL Bio-Orangenschale
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Zucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
300 g Himbeeren
4 EL gemahlene Mandeln

Eierlikör-Mascarpone Dip:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Mascarpone
1 Pkg Vanillezucker
frisch gepresster Orangensaft

Zubereitung

Gläser mit Öl auspinseln und mit Mandeln ausstreuen.
Backofen vorheizen auf 170 Grad.

Eier trennen.
Eigelb mit dem Öl schaumig schlagen.
Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Orangenschale und 2/3 des Zuckers unterrühren.
Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen.
Mehl und Backpulver vermengen und sieben.
Mehlgemisch und Eischnee im Wechsel unter den Teig heben.

Himbeeren verlesen.
Teig in die Gläser füllen und in jedes Glas ca. 5-6 Himbeeren geben.
Die Gläser auf die mittlere Schiene des Ofens stellen und ca. 20-25 Minuten backen.
Cupcakes aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Evtl. mit Puderzucker bestäuben!

Eierlikör-Mascarpone Dip:

Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillezucker glatt rühren.
Orangensaft unterrühren. Der Dip sollte nicht zu dick oder dünn sein.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Cupcakes mit Himbeeren im Glas](#)

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

Verpoorten-Cupcakes mit Himbeeren im Glas

Leser-Tipp

Den Dip entweder über die Cupcakes geben oder extra in Gläsern dazu servieren. Man kann auch andere Früchte verwenden, je nach Geschmack.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Cupcakes mit Himbeeren im Glas](#)

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