

# Mohn-Kirschen Cupcakes mit Mascarpone-Sahne Topping und Eierlikör

## Zutaten

### Teig:

- 50 ml Öl
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 25 g gemahlene Mohn
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 20 ml Milch
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 Glas Kirschen

### Topping:

- 1 kleinen (250 g) Becher Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker

## Zubereitung

### Teig Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Vanille Extrakt schaumig rühren
3. Mehl mit Backpulver vermischen
4. Mehl und Mohn zu der Eiermasse geben und kurz unterrühren.
5. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch hinzufügen und wieder kurz unterrühren
6. Kirschen unterheben (Kirschen kann man nach Geschmack rein geben)

Den Teig auf 12 Muffinförmchen aufteilen.

Bei 180 Grad Unter/Oberhitze für ca. 20-25 Minuten backen, aber bitte immer die Stäbchenprobe machen.

Wenn die Muffins fertig sind, dann bitte komplett abkühlen lassen.

### Topping:

Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillezucker zusammen verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Alles in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen.

Vor dem Servieren noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf das Topping gießen.

Fertig!



[Link zum Rezept: Mohn-Kirschen Cupcakes mit Mascarpone-Sahne Topping und Eierlikör](#)

# Mohn-Kirschen Cupcakes mit Mascarpone-Sahne Topping und Eierlikör

Guten Appetit

[Link zum Rezept: Mohn-Kirschen Cupcakes mit Mascarpone-Sahne Topping und Eierlikör](#)

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)