

Eierlikör-Amaretto-Espresso-Cupcakes in der Espressotasse

Zutaten

Ergibt 12 Stück:

3 Eier
1 Eigelb
50 g Zucker
6 TL Instant-Espresso-Pulver
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver

Zum Beträufeln:

Kaffeesirup

Topping:

400 g Mascarpone
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Amaretto
50 g Puderzucker

Zum Bestäuben:

Kakaopulver
Mokkabohnen mit Schokolade überzogen

Zubereitung

Eier und Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.
Espressopulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren nach und nach unterheben.
Mehl und Backpulver mischen und über die Teigmasse sieben und unterheben.

Espressotassen ausfetten.
Teig einfüllen. (Nicht zu viel, sonst läuft der Teig über)
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, ca. 15 Minuten backen.
Cupcakes auskühlen lassen.
Cupcakes mit Kaffeesirup beträufeln.

Mascarpone mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Amaretto und Puderzucker glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und Tupper auf die Cupcakes setzen. Mit Kakaopulver bestäuben und eine Mokkabohne daraufsetzen.

Leser-Tipp

Tipp. Am besten über Nacht die Cupcakes mit der Tränke durchziehen lassen und am nächsten Tag das Topping zubereiten.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Amaretto-Espresso-Cupcakes in der Espressotasse](#)

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