

Rübli-Eierlikör-Ostereier und österliche Muffins

Zutaten

125 g geriebene Möhren
50 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
2 TI Backpulver
1/2TI Natron
100 ml Buttermilch
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zucker
1 Ei
75 ml Rapsöl
Deko: Schokoglasur, Marzipanmöhrrchen



Tipp: Vorher gesammelte geleerte Eierschalen, habe die Eierschalen an der Spitze soweit geöffnet (etwa die Größe eines 20 Cent Stücks), dass man den Inhalt gut heraus schütteln konnte, dann mit heißem Wasser gespült und zum Trocknen aufgestellt. Bevor der Teig eingefüllt wird ein wenig Pflanzenöl hineingegeben und durch Drehen des Eis das Öl etwas verteilen.

Zubereitung

Das Ei mit dem Zucker schaumig aufschlagen, anschließend das Rapsöl unterrühren. Jetzt können alle anderen Zutaten dazu gegeben werden (das Mehl vorher mit dem Backpulver und dem Natron vermischen) und gut durchgerühren.

Einen Teil des Teiges in einen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden und die Eierschalen zu 2/3 füllen, den Rest des Teiges in Muffinförmchen geben. Man kann natürlich auch nur Eier backen wenn man genug Schalen gesammelt hat. Die gefüllten Eierschalen habe ich in ein Muffinblech gestellt, in das ich vorher Papierförmchen für Minimuffins gestellt habe, geht hervorragend. Ich hatte 4 Eier und 8 Muffins habe diese zusammen ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens bei 175°C in einer 12er Muffinform gebacken.

Nach dem Backen die Eier zur Hälfte schälen, dann lassen sich die Kucheneier ganz leicht entnehmen und dekorieren. Super lecker und durch die Möhren auch etwas "saftig".

Leser-Tipp

Wenn Sie nur die österlichen Muffins backen, geht dieses sehr einfach und schnell.

[Link zum Rezept: Rübli-Eierlikör-Ostereier und österliche Muffins](#)

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