

# Österliche Eierlikör-Schoko-Muffins

## Zutaten

Für 12 Stück:

Teig:

120 g Mehl

1 Prise Salz

2 g Natron

2 Eier

90 g weiche Butter

45 g Doppelrahm-Frischkäse

120 g Zucker

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

65 g Vollmilch-Schokolade

Glasur:

10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

45 g Puderzucker

12 Deko-Möhren



## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen, Schokolade fein hacken und Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Eier schaumig schlagen, mit Butter, Frischkäse und Zucker in Schüssel glatt rühren.

Mehl, Salz und Natron in eine 2. Schüssel sieben und unterrühren.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schokoraseln zum Schluss kurz unterheben.

Teig zu 2/3 in Förmchen füllen und ca. 20 Min. backen.

Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren, abgekühlte Muffins damit bestreichen und Deko-Möhre aufsetzen.

[Link zum Rezept: Österliche Eierlikör-Schoko-Muffins](#)

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)