

Oster-Cupcakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Frosting

Zutaten

1 Backmischung Cupcakes
(+ Zutaten, die auf der Packung stehen, meistens sind das Eier und Öl)

Frosting:

250 g Frischkäse
250 g Butter
350 g Puderzucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
evtl. 1 Spritzer Zitronensaft

Außerdem:

Schokolade für die Hasenohren und zum Garnieren
Schokoladenstückchen für die Augen und Nasen



Zubereitung

Die Cupcakes nach Packungsanweisung backen. Abkühlen lassen.

Für das Frosting müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Alles zu einer homogenen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit verzieren. Kalt stellen.

Die Schokolade schmelzen. Die flüssige Schokolade auf einem Backpapier mit Hilfe eines Löffels zu Hasenohren formen. Trocknen lassen. (Dieses kann man auch gut an einem anderen Tag vorbereiten. Die Schoko-Ohren dann kühl, aber nicht im Kühlschrank, lagern).

Schokoladenstückchen als Augen und Nasen auf die gekühlten Cupcakes setzen. Mit einem Zahnstocher Barthaare aus der flüssigen Schokoladen auf die Cupcakes malen.

[Link zum Rezept: Oster-Cupcakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Frosting](#)

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