

# White Velvet Cupcakes mit flüssigem Verpoorten Original Eierlikör-Blaubeer-Kern

## Zutaten

Für den Cupcakes-Teig:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 350 g Mehl
- 200 g Zucker
- ½ Pkg Backpulver
- 1 gestrichener TL Natron
- 100 g weiche Butter
- 1 Tasse Milch

Für die Füllung der Cupcakes:

- 50 g Blaubeeren (frisch oder TK)  
(100 g Blaubeeren, wenn ihr am Ende auch ein Blaubeer-Frischkäse-Frosting herstellen möchtet.)
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Puderzucker
- 2 TL Frischkäse
- 1 TL Vanillezucker

## Zubereitung

Für die Füllung die Blaubeeren mit dem Puderzucker pürieren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Frischkäse und einem Teelöffel Vanillezucker vermengen. Beide Massen schichtweise in eine Eiswürfelform (kleine Eiswürfel) füllen und am besten über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Übrige Blaubeeren bis zur Verarbeitung kühl stellen.

Für die Cupcakes das Eiweiß schaumig schlagen, eine Prise Salz und das Mark einer Vanilleschote hinzu geben und steif schlagen. Mehl, Puderzucker, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Milch und Butter hinzugeben und mit einem Handrührgerät verrühren. Am Ende die Eiweißmasse vorsichtig unterheben.

Den Teig in ein Muffinblech mit Papierförmchen füllen und bei 175°C (Umluft) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Mit einem kleinen scharfen Messer ein Loch oben in die Mitte der Muffins schneiden, so dass ein kleiner Deckel entsteht. Den Muffin in der Mitte mit einem Löffel vorsichtig etwas aushöhlen und eine der Blaubeer-Eierlikör-Eispralinen in der Mitte platzieren. Den Deckel wieder aufsetzen.

Die Cupcakes können nach Belieben verziert werden, zum Beispiel mit Zuckerguss oder einem Frischkäse-Frosting. Für Letzteres die übriggebliebenen Blaubeeren mit 250 g Frischkäse und (nach Geschmack) Puderzucker vermengen, so dass eine cremige Masse entsteht. Diese Masse mit einem Spritzbeutel auf die Cupcakes geben und mit Blaubeeren verzieren.

Vor dem Servieren ca. 15 Min. warten, damit der Kern auftauen kann.



[Link zum Rezept: White Velvet Cupcakes mit flüssigem Verpoorten Original Eierlikör-Blaubeer-Kern](#)

# White Velvet Cupcakes mit flüssigem Verpoorten Original Eierlikör- Blaubeer-Kern

Viel Vergnügen!

## **Leser-Tipp**

Ihr könnt die Eispralinen auch vor dem Backen im Muffin platzieren. Dafür etwas Teig in die Förmchen geben, Eispraline in der Mitte platzieren und mit Teig auffüllen. Die Masse geht dann in den Teig über und macht ihn schön saftig.

[Link zum Rezept: White Velvet Cupcakes mit flüssigem Verpoorten Original Eierlikör-Blaubeer-Kern](#)

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)