

Eierlikör Muffinvariationen mit Schokolade und Heidelbeeren

Zutaten

Ergibt 24 Muffins:

150 g Zucker

250 g weiche Butter

250 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 Pkg Backpulver

4 Eier Gr. M

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Mark einer Vanillestange

kalte Schokocreame je Muffin ca. 1/2 Teelöffel z. B Nutella

100 g gefrorene Heidelbeeren

12 Schokokugeln zum dekorieren

Puderzucker

24 Muffinförmchen aus Papier

1x 12er Muffinblech



Zubereitung

Backofen auf 180 ° Umluft vorheizen. Gitterrost auf mittlere Schiene setzen. Backzeit je nach Backofen ca. 15-20 Minuten

Weiche Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Backpulver und Mehl fein sieben und mit den gemahlenden Mandeln und dem Mark der Vanilleschote zu der cremigen Masse geben und zu einem Teig verrühren.

Muffinförmchen aus Papier ins Muffinblech stellen und jedes Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen.

Mit 2 Teelöffeln kalte Schokocreame, pro Muffin ca. die Hälfte von einem gehäuften Teelöffel, mittig in jeden Muffin setzen und leicht in den Teig drücken. Die Schokocreame muss nicht ganz verschwinden, denn sie versinkt während des Backvorgangs im Muffin.

Muffins im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.

Durch den Eierlikör bleiben die Muffins recht hell und fluffig. Nach ca. 15 Minuten mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist, Vorsicht, nicht mittig in die Schokolade stechen.

Wenn die Schokomuffins fertig sind, unter den restlichen Teig die Heidelbeeren unterheben.

Neue Förmchen in die Muffinform geben, wieder zu 2/3 mit Teig befüllen und auch 15 - 20 Minuten backen.

Auf jedes Schokomuffin etwas gesiebten Puderzucker sowie eine Schokokugel setzen, dazu etwas Schokocreame mittig auf den Muffin geben und die Schokokugel damit festkleben.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Eierlikör Muffinvariationen mit Schokolade und Heidelbeeren](#)

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

Eierlikör Muffinvariationen mit Schokolade und Heidelbeeren

Sehr lecker schmeckt auch Nougat oder eine Schokokugel im Muffin. Dafür einfach ein Stück Nougat oder eine Schokokugel vor dem Backen im Muffinteig versenken. Marmelade im Muffin funktioniert nicht so gut, sie wird beim Backen zu flüssig und läuft nach unten durch.

[Link zum Rezept: Eierlikör Muffinvariationen mit Schokolade und Heidelbeeren](#)

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