

Himbeer-Kokos-Cupcakes-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Teig:

2 Eier

150 g Zucker

100 g weiche Butter

120 g Kokosmilch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Kokosraspeln

250 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1 Prise Salz

200 g frische Himbeeren

Topping:

400 g Milch

2 Eigelb

50 g Zucker

30 g Speisestärke

1 EL Vanillemark

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g weiche Butter



Zubereitung

Teig:

Die Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Kokosmilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Kokosraspel, Mehl, Backpulver und Prise Salz zugeben und verrühren. 12 Himbeeren beiseite legen. Ein Drittel des Teiges in die Muffinform (Papierförmchen einlegen). In jede Mulde Himbeeren fallen lassen und restlichen Teig darüber geben. Muffins 25-30 Minuten bei 180 Grad backen und gut abkühlen lassen.

Topping:

Milch erwärmen, dann Eigelb, Zucker, Vanillemark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Speisestärke dazugeben und gut einrühren und zum Pudding verarbeiten, sofort Frischhaltefolie drauflegen, damit sich keine Haut bildet und vollständig auskühlen lassen. Butter lange schaumig rühren währenddessen den Pudding langsam zugeben. Fertige Buttercreme in Spritzbeutel füllen und Creme auf die Muffins spritzen dann jeweils mit einer Himbeere verzieren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Kokos-Cupcakes-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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