

Raffaello-Cupcakes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Für 12 Cupcakes:

Teig:

260 g Mehl
180 g Zucker
120 g weiche Butter
2 Eier
1 Pkg Vanillezucker
140 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
140 ml Milch
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
12 Stk Raffaello

Creme:

150 g Topfen
250 g Joghurt
Mark einer 1/2 Vanilleschote
etwas Zucker (nach Belieben)
1/2 Pkg Instantgelatine
6 Stk Raffaello

Zubereitung

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen, dann die Zutaten abwiegen und in eine Rührschüssel geben. Alles gut mit dem Mixer verrühren, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Anschließend das Muffinblech mit Muffinpapierförmchen bestücken und den Teig in die Förmchen füllen. Nun das Blech ins Backrohr schieben und die Cupcakes 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Inzwischen die Creme vorbereiten. Dafür den Topfen, den Joghurt, das Mark der halben Vanilleschote und den Zucker gut verrühren. Dann die Gelatine mit 2 EL Wasser in einem Topf erwärmen und die Joghurttopfencreme langsam untermischen. Danach die Creme im Kühlschrank kalt stellen, bis auch die Muffins fertig gebacken und erkaltet sind. Die Creme dann in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Zum Schluss die Raffaellos halbieren und die Cupcakes damit dekorieren.

Leser-Tipp

Die Cupcakes schmecken auch mit Buttercreme lecker, mit der Joghurttopfencreme schmecken sie aber deutlich leichter und frühlingshafter. Unbedingt auch mal mit Ferrero Rocher ausprobieren.



[Link zum Rezept: Raffaello-Cupcakes 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