

Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

150 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
100 g dunkle Schoko-Raspeln
150 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1/2 Pkg Backpulver
1 Prise Salz



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Muffinform einfetten (evtl. mit Paniermehl ausstreuen)
Butter und Zucker cremig rühren.
Eier nacheinander unterrühren (ca. 1/2 Minute)
Mehl, Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Backpulver und Salz unterrühren.
In die Muffinform füllen und 30 Minuten bei 180 Grad braun backen.

Leser-Tipp

Wer es gerne etwas fruchtiger mag, kann auch die Hälfte der Schoko-Raspeln durch z.B. Blaubeeren oder Himbeeren ersetzen!

[Link zum Rezept: 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