

Blaubeer-Muffins mit Verpoorten Original

Zutaten

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
240 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
30 g geriebene Haselnüsse
50 g Naturjoghurt
8 g Backpulver
200 g Blaubeeren
1 Prise Salz
Zitronenabrieb und Vanillearoma nach Geschmack



Zubereitung

1. Butter, Zucker, Salz, Vanille und Zitronenabrieb schaumig rühren. Joghurt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Ei vermischen und im zweifachen Wechsel mit den gemischten Trockenbestandteilen (gesiebtes Mehl, geriebene Haselnüsse und Backpulver) unter die schaumige Buttermasse rühren.
2. Muffinformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben (entfällt bei Silikon-Förmchen).
3. Muffinformen bis zur Hälfte füllen und Blaubeeren einstreuen. Mit der restlichen Masse bedecken und im Ofen bei ca. 180 Grad ca. 20 Min. hell backen.

Tipp: Die erkalteten Muffins mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Blaubeer-Muffins mit Verpoorten Original](#)

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