

# Apfelmuffins mit Verpoorten-Lakritz-Topping

## Zutaten

für 12 Apfelmuffins:

2 Eier

75 g geschmolzene Butter

100 g Quark

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g gemahlene Mandeln

100 g brauner Zucker

2 Äpfel (geschält und geraspelt)

250 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

je 1 Prise Salz und Zimt



für das Topping der Apfelmuffins:

150 g weiße Schokolade

100 g Butter

150 g Frischkäse

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Lakritzsirup

evtl. schwarze Speisefarbe

## Zubereitung

Eier, Butter, Quark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz miteinander verrühren, Äpfel unterheben. Die übrigen, trockenen Zutaten miteinander vermischen und dann ebenfalls kurz unterrühren. Teig in 12 Muffinförmchen füllen und 20 Min. backen (170 °C). Die Apfelmuffins auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Topping die Schokolade schmelzen, Butter schaumig schlagen und zusammen mit dem Frischkäse unter die Schokolade rühren. Unter eine Hälfte der Creme den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, unter die andere Hälfte den Lakritzsirup rühren (evtl. noch etwas schwarze Speisefarbe zufügen). Topping in Spritzbeutel füllen und auf die Apfelmuffins spritzen.

## Leser-Tipp

Wer kein Lakritzsirup zur Hand hat: einfach einige Lakritzschnecken über Nacht in etwas Wodka oder Rum auflösen.

[Link zum Rezept: Apfelmuffins mit Verpoorten-Lakritz-Topping](#)

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