

Erdbeer-Eierlikör-Cupcakes mit Cappuccinohäubchen

Zutaten

Für 12 Cupcakes:

Sahne aromatisieren am Vorabend:

250 g Sahne

2 EL Kaffeebohnen, im Mörser leicht angestoßen

Muffins:

2 Eier

75 g Zucker

25 g Vanillezucker

1 Prise Salz

60 ml Sonnenblumenöl

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Milch

240 g Weizenmehl

15 g Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

250 g Erdbeeren, gewaschen und geviertelt

Cappuccinohaube:

aromatisierte Sahne vom Vortag

250 g Mascarpone

3 TL San Apart

20 g Vanillezucker

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Garnieren:

12 Erdbeeren

einige klein gestoßene Kaffeebohnen

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Minzblätter

Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Muffinblech für 12 Muffins und 12 Papierförmchen

Zubereitung

Heizt den Backofen vor auf 200 °C Ober/Unterhitze.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Cupcakes mit Cappuccinohäubchen](#)

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

Erdbeer-Eierlikör-Cupcakes mit Cappuccinohäubchen

Ihr gebt Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel und rührt alles zusammen schaumig auf. Gebt nun Öl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch dazu und rührt diese unter die Schaummasse. Mischt Mehl, Backpulver und Mandeln und gebt alles löffelweise in die Schaummasse und rührt dieses vorsichtig unter.

Nun gebt ihr in jedes Papierförmchen einen guten Esslöffel des Teiges, verteilt darauf nun gleichmäßig die Erdbeerstückchen und deckt diese mit dem restlichen Teig zu. Gebt nun euer Blech in die Mitte des Backofens und backt eure Muffins in ca. 23 Minuten fertig. Nehmt das Blech aus dem Ofen und nehmt die Muffins aus der Form und lasst sie auf einem Kuchengitter komplett auskühlen.

Für die Cappuccinohaube schlägt ihr die aromatisierte Sahne mit 1 TL San Apart steif und stellt sie beiseite.

Gebt die Mascarpone, den Vanillezucker, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die 2 TL San Apart in eine Schüssel und rührt dieses cremig auf. Hebt nun die steif geschlagenen Sahne darunter.

Gebt eure Creme nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritzt auf jeden Muffin ein Häubchen. Garniert jeden Cupcake mit einer Erdbeere, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör , zerstoßenen Kaffeebohnen und Minzblättchen und stellt sie nun für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank bis zum Verzehr.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Gekühlt aus dem Kühlschrank ein Genuss im Sommer.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Cupcakes mit Cappuccinohäubchen](#)