

Erdbeer-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Teig für ca. 12 Cupcakes:

2 Eier

65 g Puderzucker (gesiebt)

1 Prise Salz

100 ml Sonnenblumenöl

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

100 g frische Erdbeeren



Topping für ca. 12 Törtchen:

12 kleine Erdbeeren

Frischkäse-Creme:

200 ml Sahne

200-250 g Frischkäse (Vollfettstufe)

2 Pkg Sahnesteif

2 EL Puderzucker (gesiebt)

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör + etwas zum Garnieren

oder

Eierlikör-Guss:

2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Puderzucker (gesiebt)

Zubereitung

Teig:

Die Erdbeeren für den Teig waschen, vom Grün befreien und in kleine Stücke schneiden. Muffinblech mit Papierbackförmchen auskleiden. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180°C).

Eier mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig schlagen, Puderzucker hinzufügen und nochmal ca. 5 Min. aufschlagen. Sonnenblumenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Auf niedriger Stufe unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Die Erdbeeren mit einem Teigschaber oder Silikon-Kochlöffel unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Min. backen (vom Backofen abhängig). Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen, aus dem Muffenblech herausnehmen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

Topping:

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in Scheiben schneiden.

Frischkäse-Creme:

[Link zum Rezept: Erdbeer-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

Erdbeer-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Frischkäse mit Puderzucker und zweiten Beutel Sahnesteif in einer neuen Schüssel kurz verrühren. Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Frischkäse geben und ebenfalls verrühren. --> Falls die Creme zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen.
Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und rasch auf die Muffins spritzen. Ein paar Tropfen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über das Sahnehäubchen träufeln und mit den Erdbeeren garnieren.

oder

Eierlikör-Guss:

Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Mit einem kleinen Löffel oder mit einem Pinsel auf die Muffins geben und mit den Erdbeeren garnieren.

Leser-Tipp

Die Muffinförmchen fülle ich immer mit einem Eisportionierer - so haben alle Muffins die selbe Größe. Die Zutaten für die Frischkäse-Creme sollten kalt sein.

[Link zum Rezept: Erdbeer-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