

Eierlikör-Muffin-Kirschküsse auf Verpoorten-Kirsch-Sabayon

Zutaten

Kirschküsse/Muffins (12 Stück):

260 g Mehl

3 TL Backpulver

60 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln

250 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)

1 Ei

140 g brauner Rohrzucker

125 g weiche Butter

75 ml Schmand

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko der Muffins:

12 Kirschen (gerne noch mit Stiel)

Ca. 30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Einlegen der Kirschen

Verpoorten-Kirsch-Sabayon:

2 Eigelbe

20 g Puderzucker

30 ml Kirschsaft

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko beim Anrichten:

Einige Kirschen

Gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

Kirschküsse/Muffins:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die zwölf Kirschen für die Deko der Muffins unten jeweils einritzen. In einer kleinen Schüssel im VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einlegen und zur Seite stellen.

Das Mehl mit dem Backpulver und den gehackten Nüssen gut mischen.

Die Kirschen entkernen und halbieren (sofern die Kirschen aus dem Glas sind, abtropfen lassen, den Saft auffangen).

Das Ei mit dem Zucker gut verrühren. Die Butter hinzufügen und solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann den Schmand und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und gut rühren.

Zum Schluss die ggf. entkernten oder abgetropften Kirschen unter den Teig heben.

Den Teig in Papier-Backförmchen oder in eine Muffin-Backform füllen. Auf jeden Muffin oben als Küsschen eine der in VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingelegten Kirschen drücken.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Muffin-Kirschküsse auf Verpoorten-Kirsch-Sabayon](#)

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

Eierlikör-Muffin-Kirschküsse auf Verpoorten-Kirsch-Sabayon

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen.

Nun die Sabayon zubereiten. Dafür die Eigelbe, den Puderzucker, den Kirschsaft sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Metallschüssel verrühren.

Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Sabayon für ca. drei Minuten schaumig aufschlagen. Dabei nicht zu heiß werden lassen.

Die Schüssel vom Herd nehmen. Die Sabayone auf Dessertteller geben und jeweils einen Muffin auf die Creme setzen. Mit frischen Kirschen und gehackten Pistazien dekorieren und sofort servieren.

Leser-Tipp

Die Kirschküsse schmecken auch wunderbar solo und ohne die Sabayone. Sie können schon am Vortag gebacken werden und bereichern jedes Dessertbuffet.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Muffin-Kirschküsse auf Verpoorten-Kirsch-Sabayon](#)

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