

Verpoorten Cupcakes "Kirsch-Küsschen" mit Eierlikör

Zutaten

Für 12 Cupcakes

Eierlikör-Cupcakes:

3 Eier (Größe M)

200 g Zucker

1 Pkg Bourbon-Vanillezucker

180 ml Sonnenblumenöl

180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

3 gestrichene TL Backpulver

3 EL Kakao

400 ml Sahne

2 Pkg Sahnesteif

Einige Schokoladenraspeln (entweder gekauft oder selber gemacht)

Rotwein-Kirschen:

24 frische Süßkirschen

80 ml Rotwein

40 ml Wasser

2-3 EL Zucker

1,5 TL Speisestärke



Zubereitung

Eier, Zucker und Bourbon-Vanillezucker mit dem Handmixer auf höchster Stufe 1-2 Minuten schaumig schlagen. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Speisestärke vermischen. Portionsweise unter die Eier-Öl-Mischung rühren. Papierförmchen in die Mulden einer Muffinform legen. Den Teig zu 2/3 in die Muffinförmchen füllen. Für etwa 25 Minuten im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 180 Grad backen. Cupcakes auskühlen lassen.

Süßkirschen von den Stielen befreien und die Kirschen entkernen. Rotwein, Zucker und Wasser in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und solange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Kirschen hinzugeben und etwa 6 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser gut verrühren, zu den Kirschen geben, kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Kirsch-Masse auskühlen lassen.

Mit einem kleinen Messer oder Löffel ein Loch in die Mitte aller Cupcakes stechen bzw. schneiden. Mit je einer Rotwein-Kirsche füllen. Die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Cupcakes aufsprühen. Die aufgespritzte Sahne mit je einer Rotwein-Kirsche, etwas Rotwein-Kirsch-Sauce und Schokoraspseln dekorieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Cupcakes "Kirsch-Küsschen" mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2017 (8/2017)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Cupcakes "Kirsch-Küsschen" mit Eierlikör

Leser-Tipp

Mit einem Sparschäler und einem Stück Schokolade kann man Schokoraspeln einfach selber machen.

Link Tipps:

Qualität seit 1876 - Verpoorten ist 140 Jahre jung!
verpoorten.de/140Jahre-Jubilaeum/

[VERPOORTEN-Produktkatalog](#)

[Aktuelle Gewinnspiele von und mit VERPOORTEN](#)

[Fragebogen VERPOORTEN - mit Gewinnpreis Verlosung](#)

[Link zum Rezept: Verpoorten Cupcakes "Kirsch-Küsschen" mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2017 (8/2017)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de