

# Raspberry Lemonade Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für die Puddingfüllung

1 Pck. Sahne-Puddingpulver

210 ml Milch

3 EL Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Teig:

2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

150 g Zucker

Prise Salz

120 g Mehl

100 g Speisestärke

½ Pck. Backpulver

100 ml Milch

80 ml Sonnenblumenöl

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Himbeercreme:

250 g Himbeeren

40 g Gelierzucker

400 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

200 g Frischkäse

Abrieb ½ Zitrone

Außerdem:

12 Muffinförmchen

4 farbenfrohe Strohhalme, gedrittelt

12 Himbeeren zur Dekoration

## Zubereitung

1. Für die Puddingfüllung Sahne-Puddingpulver mit 2 EL Milch verrühren. Restliche Milch in einen Topf geben und mit Puddingpulver vermischen. Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Pudding eindickt. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

2. Für den Teig Eier, Vanillezucker, Zucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben. Milch, Sonnenblumenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen und 2/3 mit Teig befüllen. Bei 180°C 25 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Raspberry Lemonade 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

## Raspberry Lemonade Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

3. Für die Himbeercreme Himbeeren und Gelierzucker in einen Topf geben, zerdrücken und kurz aufkochen. Von der Herdplatte nehmen. Himbeerpüree durch ein Sieb drücken und somit die Kerne raussieben. Kurz auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Frischkäse, Himbeerpüree und Zitronenabrieb unterrühren. Zur Seite stellen.

4. Mit einem Teelöffel Mulden in die Cupcakes stechen und diese mit dem Pudding füllen. Himbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit kleinen Strohhalmen und Himbeeren verzieren.

[Link zum Rezept: Raspberry Lemonade 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)