

Pflaumen-Streusel-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 12 Muffins (7 cm Durchmesser):

Für den Rührteig:

125 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Mehl
6 g Backpulver

Für die Streusel:

65 g kalte Butter
35 g Zucker
100 g Mehl
1 Prise Zimt

Außerdem:

300 g Pflaumen
50 g gehobelte Mandeln
Puderzucker
Zimt

Zubereitung

1. Für die Streusel alle Zutaten zügig miteinander verkneten, zwischen den Fingern zu Streuseln zerreiben und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Teig rühren.
4. 200 g Pflaumen in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Die restlichen Pflaumen halbieren und in dünne Spalten schneiden.
5. Den Teig (am besten mit einem Eisportionierer) auf 12 Muffinförmchen verteilen (sie sollten etwa zu 2/3 gefüllt sein).
6. Die Muffins auf der mittleren Stufe im vorgeheizten Backofen 20 Minuten vorbacken.
7. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.



[Link zum Rezept: Pflaumen-Streusel-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Pflaumen-Streusel-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

8. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, mit den Pflaumenspalten, den kalten Streuseln und gerösteten Mandelblättchen belegen und weitere 15 Minuten fertig backen.

9. Auskühlen lassen, mit Zimt und Puderzucker bestäuben und genießen!

[Link zum Rezept: Pflaumen-Streusel-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de