

Erdbeer-Schoko-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

(für 12 Cupcakes)

Für den Teig:

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

125 g Zucker

100 g Crème fraîche

100 ml Pflanzenöl

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. Salz

200 g Mehl

80 g Kakaopulver

1½ TL Backpulver

100 g Schokoraspiel

Für das Erdbeer-Frosting:

200 g Butter

150 g Puderzucker

75 g Erdbeeren (frisch oder TK)

Für die Dekoration:

100 g frische Erdbeeren

100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier zusammen mit Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl sowie Crème fraîche verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zur Ei-Masse sieben und zu einem glatten Teig rühren. Schokoraspiel vorsichtig unterheben.

2. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Tipp: Mit einem Eisportionierer geht dies ganz leicht. Die Cupcakes für ca. 25 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

3. Für das Frosting die Butter mit Puderzucker einige Minuten cremig-weiß aufschlagen. Die Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Erdbeer-Püree mit einem Löffel kurz unter das Frosting rühren. Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

4. Für die Deko Erdbeeren in geschmolzene dunkle Kuchenglasur tunken. Glasur kurz härten lassen und Erdbeeren auf die Cupcakes setzen. Bis zum Servieren kaltstellen.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Schoko-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (2/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Erdbeer-Schoko-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Erdbeer-Schoko-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (2/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de