

Erdnuss-Karamell-Eierlikör-Cupcakes

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

280 g Mehl

1½ TL Backpulver

2 EL gesalzene Erdnüsse

12 kleine, weiche Karamellbonbons

Für das Topping:

120 g zimmerwarme Butter

200 g Erdnussbutter

150 g Puderzucker

Für die Dekoration:

Karamellsauce

Nach Belieben gesalzene Erdnüsse



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier zusammen mit Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl und Crème fraîche verrühren. Mehl und Backpulver vermengen und hinzusieben. Alles miteinander zu einem glatten Teig rühren. Gesalzene Erdnüsse unterheben.

2. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen. Silikonförmchen gehen natürlich auch. Den Teig nun gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Dies funktioniert super mit einem Eisportionierer. Je ein Karamellbonbon in die Mitte des Förmchens in den Teig drücken. Mit Hilfe eines Löffels den Teig über den Bonbons verstreichen, sodass diese komplett bedeckt sind.

3. Die Cupcakes nun für ca. 25 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

4. Für das Erdnuss-Karamell-Topping Butter, Erdnussbutter und Puderzucker cremig aufschlagen. Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit Karamellsauce und Erdnüssen dekorieren. Die fertigen Erdnuss-Karamell-Eierlikör-Cupcakes bis zum Verzehr kühl lagern.

[Link zum Rezept: Erdnuss-Karamell-Eierlikör-Cupcakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Erdnuss-Karamell-Eierlikör-Cupcakes

[Link zum Rezept: Erdnuss-Karamell-Eierlikör-Cupcakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de