

Lieblingsbeeren-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 Cupcakes:

Für den Teig:

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g gemischte Lieblingsbeeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren)

280 g Mehl

125 g Zucker

100 g Crème fraîche

100 ml Pflanzenöl

1 Pck. Vanillezucker

1½ TL Backpulver

1 Msp. Salz

2 Eier

Für das Frosting:

500 g Frischkäse

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Puderzucker

Für die Deko:

100 g Lieblingsbeeren

Zubereitung

1. Eier zusammen mit Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Salz, Pflanzenöl sowie Crème fraîche verrühren. Mehl und Backpulver hinzusieben und alles zu einem glatten Teig rühren. Beerenmischung vorsichtig unterheben.
2. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen und diese mit dem Teig befüllen.
3. Die Cupcakes im Backofen bei 180°C für ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für das Frosting Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel glatt verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz mit einem Löffel oder Küchenspatel unterheben. Das Eierlikör-Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.
5. Anschließend nach Belieben mit Lieblingsbeeren dekorieren. Bis zum Servieren die Lieblingsbeeren-Cupcakes im Kühlschrank lagern.



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

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