Tiramisu-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 **Tiramisu-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör**

Für den Teig:
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml starker Kaffee
2 Eier
125 g Zucker
100 g Crème fraîche
100 ml Pflanzenöl
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Salz
280 g Mehl
1½ TL Backpulver

Für das Topping:
100 ml starken Kaffee zum Tränken
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
100 ml Sahne

Für die Dekoration:
Kakaopulver

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl sowie Crème fraîche und Kaffee verrühren. Mehl und Backpulver hinzusieben und alles miteinander zu einem glatten Teig rühren.

2. Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. (Tipp: Ein Eisportionierer ist hier sehr hilfreich.) Die Cupcakes für ca. 25 Minuten backen. Anschließend mit Hilfe eines Küchenpinsels mit starkem Kaffee tränken und vollständig abkühlen lassen.

3. Für das Mascarpone-Topping die Sahne mit Mascarpone und Puderzucker steifschlagen. Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und in kleinen Tupfen auf die Cupcakes spritzen. Großzügig mit Kakaopulver bestäuben und bis zum Servieren kaltstellen.

Link zum Rezept: Tiramisu-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Copyright © VERPOORTEN 2022 (10/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de