

Bienenstich-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

(für 12 Bienenstich-Muffins)

Für den Teig:

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eier
100 g Zucker
30 g Honig
100 g Crème fraîche
100 ml Pflanzenöl
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Salz
280 g Mehl
1½ TL Backpulver

Für die Mandelkruste:

40 g Butter
3 EL Zucker
1 TL Honig
3 EL Milch
100 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

200 ml Milch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pck. Vanillepuddingpulver
75 g zimmerwarme Butter
50 g Zucker

Zubereitung

1. Für die Füllung der Bienenstich-Muffins 150 ml Milch mit Zucker in einem Topf erhitzen. 50 ml Milch mit Puddingpulver vermengen und unter Rühren in den Topf geben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zügig unterrühren und Pudding vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie bedeckt in einer Schüssel vollständig auskühlen lassen.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig Eier zusammen mit Zucker, Honig, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl sowie Crème fraîche verrühren. Mehl und Backpulver hinzusieben und alles miteinander zu einem glatten Teig rühren.
3. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen und den Teig mit einem Löffel oder Eisportionierer auf die Förmchen verteilen.



[Link zum Rezept: Bienenstich-Muffins 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

Bienenstich-Muffins mit Verpoorten Original Eierlikör

4. Für die Mandelkruste Butter, Zucker, Honig und Milch in einem kleinen Topf zum Köcheln bringen. Mandelblättchen hinzugeben und kurz unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. Die Masse mit einem Teelöffel auf dem rohen Muffinteig verteilen.
5. Muffins für ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Muffins waagrecht halbieren. Zum Fertigstellen der Füllung Butter einige Minuten cremig-weiß aufschlagen. Pudding löffelweise unter ständigem Rühren hinzugeben. Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf die Unterseite der Muffins spritzen. Oberseite aufsetzen und die fertigen Bienenstich-Muffins bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Bienenstich-Muffins 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