

Blaubeer-Cupcakes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 **Blaubeer-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

150 g Blaubeeren

Für das Blaubeer-Frosting:

200 g Butter

150 g Puderzucker

75 g Blaubeeren (frisch oder TK)

Für die Dekoration:

50 g frische Blaubeeren

Zubereitung

1. Eier zusammen mit Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl sowie Crème fraîche zu einem glatten Teig verrühren. Mehl und Backpulver zur Ei-Masse sieben und zu einem glatten Teig rühren. Blaubeeren vorsichtig unterheben.

2. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen und den Teig mit einem Eisportionierer (oder Löffel) auf die Förmchen verteilen.

3. Die Blaubeer-Cupcakes im Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis sie weiß und cremig ist. Die Blaubeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Blaubeer-Püree mit einem Löffel oder Küchenspatel kurz unter das Frosting heben. Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

5. Anschließend mit Blaubeeren dekorieren. Die fertigen Blaubeer-Cupcakes bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.



[Link zum Rezept: Blaubeer-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