

Verpoorten Eierlikör-Schokomuffins

Zutaten

für 12 **Verpoorten Eierlikör-Schokomuffins**

100 g Schmand

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml neutrales Pflanzenöl

2 Eier

300 g Mehl

150 g Zucker

3 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

100 g Schokotropfen zum Backen



Zubereitung

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Muffinblech fetten und bereitstellen. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Schokotropfen vermengen. Eier, Schmand, Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer separaten Schüssel verquirlen, zu den trockenen Zutaten geben und kurz zu einem glatten Teig verrühren, bis alles gut vermengt ist. Teig direkt auf die Mulden des Muffinbleches verteilen und 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Eierlikör-Schokomuffins auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Schokomuffins](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (4/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de