

# Verpoorten Cupcakes mit Orangen-Eierlikör-Kern

## Zutaten

für 12 Cupcakes

Für den Eierlikör-Orangen-Pudding:

175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

½ TL Orangenabrieb

350 ml Milch

75 ml Orangensaft

1,5 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Teig:

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

½ TL Orangenabrieb

Für die Eierlikör-Orangen-Buttercreme:

250 g Butter

50 g Puderzucker

Für den Schokodrip:

100 g Zartbitterschokolade (60%)

100 ml Sahne

Für die Deko:

Nach Belieben Blattgold und getrocknete Orangenscheiben

## Zubereitung

Für den Eierlikör-Orangen-Pudding Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Orangenabrieb in einen Topf geben und erwärmen. Puddingpulver mit Orangensaft glattrühren und ebenfalls in den Topf geben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, bis der Pudding eindickt. Direkt vom Herd nehmen und mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Vollständig bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Für die Eierlikör-Muffins den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Muffinblech fetten und bereitstellen. Eier, Schmand, Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Zucker, Backpulver, Orangenabrieb



[Link zum Rezept: Verpoorten Cupcakes mit Orangen-Eierlikör-Kern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten Cupcakes mit Orangen-Eierlikör-Kern

und Vanillezucker in einer separaten Schüssel vermengen und kurz mit der Ei-Öl-Mischung zu einem glatten Teig verrühren, bis alles gut vermengt ist. Teig auf die Mulden des Muffinbleches verteilen und 25-30 Minuten backen. (Stäbchenprobe nicht vergessen.) Vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme 450 g zimmerwarmen Eierlikör-Orangen-Pudding abwiegen. Die ebenfalls zimmerwarme Butter mit gesiebttem Puderzucker 8 Minuten sehr hell und luftig aufschlagen. Nach und nach unter Rühren den Eierlikör-Orangen-Pudding hinzugeben und zu einer homogenen Creme verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zur Seite legen.

Für den Schokodrip die Zartbitterschokolade sehr fein raspeln. Sahne erhitzen und über die Zartbitterschokolade gießen. Zwei Minuten stehen lassen und verrühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. (Tipp: Sollte sich die Schokolade hier noch nicht vollständig gelöst haben, einfach für ein paar Sekunden in die Mikrowelle oder über ein heißes Wasserbad stellen.) Die Masse sollte homogen und glänzend sein. Kurz abkühlen lassen, bis die Schokolade etwas zähflüssiger vom Löffel tropft.

Mithilfe eines Teelöffels kleine Mulden mittig aus den Muffins stechen und mit dem verbliebenen Eierlikör-Orangen-Pudding füllen. Die Oberfläche der Muffins vorsichtig mit dem Schokoguss überziehen, sodass kleine Drips entstehen. Mit Eierlikör-Orangen-Buttercreme toppen und nach Belieben mit Blattgold und einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Cupcakes mit Orangen-Eierlikör-Kern](#)