Eierlikör Muffins/Cupcakes



Zutaten für ca. 12 Stück:

Zutaten:
250 g Eier
250 g Zucker
250 g flüssige Butter
4 cl Eierlikör
250 g Mehl

Füllung:
500 ml Sahne
1 Päckchen Sahnefest
30 g Puderzucker
20 g Raspelschokolade

Außerdem:
Butter für die Form oder Papierförmchen

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier verquirlen und mit dem Zucker verrühren. Die flüssige Butter nach und nach dazugeben. Den Likör unterrühren.
Das gesiebte Mehl unter Rühren unterheben. Den Teig bis zu zwei Drittel Höhe in die Muffinsförmchen einfüllen. Im Backofen 20 – 25 Minuten goldgelb backen.
Nach dem Backen die Muffins noch 5 Minuten in der Form ruhen

lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Für die Füllung Sahne etwas anschlagen, dann den gesiebten und mit Sahnefest gemischten Puderzucker dazugeben und steif schlagen. Die Muffins quer durchschneiden und mit einen Spritzbeutel (mit Sterntülle) die Muffins in der Mitte und oben füllen. Mit Raspelschokolade bestreuen.

© lecker-backen.de