

## Baileys - Muffins 3

Zutaten für: 12 Portionen

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 2   |       | Eier, Gew.-Kl. M       |
| 140 | Gramm | Weizenmehl (Typ 405)   |
| 120 | Gramm | Zucker, weiß           |
| 6   | Gramm | Backpulver (2 Tl)      |
| 100 | Gramm | Brunch-Streichrahm     |
| 60  | Gramm | Baileys oder Eierlikör |
| 1   | Prise | Salz                   |

### Anleitung:

Die Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Den Rahm in der Mikrowelle etwas flüssig werden lassen. Baileys und den flüssigen Rahm zufügen und glatt rühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und so unterheben, dass der Teig feucht ist und keine Klumpen hat. Den Backofen auf 200C vorheizen. Den Teig in die Form füllen und etwa 15 bis 20 Min. backen. Nährwerte pro Portion 129 kcal, 42,14g Fett, 294 Fett % Bemerkung Man kann die fertigen Muffins noch zusätzlich mit einer Glasur aus Puderzucker und Baileys glasieren.