

Biskuit - Muffins

Kategorien: Kuchen, Muffin

Zutaten für: 100 Portionen

1/2	Flasche	Öl
1	Flasche	Eierlikör
12		Ei(er)
750	Gramm	Mehl
750	Gramm	Zucker
3	Pack.	Vanillezucker
3	Pack.	Backpulver
250	Gramm	Butter / Margarine

Anleitung:

Zucker, Eier, Öl, Vanillinzucker, Butter und Eierlikör schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und in die schaumige Creme sieben. Gut unterschlagen, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind. In Muffinförmchen füllen und bei 175°C 15 Minuten goldgelb backen. Nicht sofort essen, da der Biskuit beim Erkalten noch aushärtet. Bitte beachten: Die Förmchen nur bis ca. zur Hälfte füllen, da die Masse ihr Volumen etwa verdoppelt und sonst ausläuft. Aus den Zutaten werden ca. 100 Muffins. Die Muffins können mit Puderzucker bestäubt werden oder mit Glasur und Schokostreuseln überzogen werden. Wie ich es schon versucht habe, schmecken sie auch mit der Zugabe von 2 EL Kakao und 100 g kleingewürfelte Blockschokolade.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten