

Ei-Ei-Ei-Verpoorten-Muffins

Kategorien: Muffin, Verpoorten, Kuchen, Prof

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100	Gramm	Rosinen
		Fett für die Form
100	Gramm	Puderzucker und Puderzucker zum Bestäuben
80	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Vanille-Puddingpulver
2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
3		Eier

Anleitung:

Die Rosinen im VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über Nacht einweichen lassen. Die Muffinform dünn einfetten, oder jeweils 2 Papier-Backförmchen übereinander in eine Muffinform-Vertiefung setzen.

Puderzucker, Mehl, Vanille-Puddingpulver und Backpulver in eine Schüssel sieben. Vanillezucker und die aufgeschlagenen Eier zufügen und gut miteinander verrühren. Die Rosinen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben und den Teig in die Muffinform-Mulden einfüllen.

Die Muffinform im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.