

Eierlikör - Muffins 1

Kategorien: Muffins, Gefüllt

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Eier
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Flüssige Butter
40	ml	Eierlikör
250	Gramm	Mehl
		Zutaten für die Füllung:
500	ml	Sahne
1	Pack.	Sahnefest
30	Gramm	Puderzucker
20	Gramm	Raspelschokolade
		Außerdem: Butter für die Formoder Papierförmchen

Anleitung:

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 Muffinförmchen 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 einem Spritzbeutel (mit Sterntülle) die Muffins in der Mitte und oben füllen. Mit Raspelschokolade bestreuen.

:Quelle : lecker backen.de Internet

:Stichworte : Muffin, Gefüllt, Alkohol