

Eierlikör - Muffins 3

Kategorien: Muffins, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eier
200	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
200	ml	Speiseöl
200	ml	Eierlikör
100	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Stärke
3	gestr. TL	Backpulver
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und portionenweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Muffinform einfetten und Teig einfüllen. Bei 180 Grad (Ober/Unterhitze), 160 Grad (Heißluft) oder Stufe 3-4 (Gas) ca. 25 Min. backen. Muffins 10 Min erkalten lassen, dann aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.