

Eierlikör - Schoko - Muffins

Kategorien: Eierlikör, Kuchen, Muffin

Zutaten für: 12 Portionen

2		Ei(er)
125	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
125	ml	Eierlikör
1	Essl.	Schokoladenraspel
75	Gramm	Kuvertüre, Zartbitter
25	Gramm	Kuvertüre, weiße

Anleitung:

Die Eier, den Zucker und die Margarine schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Dann noch den Eierlikör und die Schokoraseln unterrühren. Ein Muffinbackblech mit Förmchen bestücken und zu 2/3 mit dem Teig befüllen. Bei 200 Grad oder mit 180 Grad (bei Umluft) ca. 15-20 min. backen. Die Kuvertüre getrennt voneinander schmelzen. Muffins dunkel überziehen, etwas antrocknen lassen, mit weißer Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Sie schmecken wirklich sehr lecker. Ich nehme allerdings nur 100 g Fett und 100 g Zucker, geht genauso gut und werden trotzdem schön locker. Da ich keinen Schokoguss nehme, sondern 2 El. Eierlikör mit Puderzucker vermische, nehme ich für den Teig 2 El. Schokoladenraseln. Etwas abgeändert, aber ich bedanke mich dennoch für das Rezept und kann es nur weiter empfehlen. Ich liebe Muffins.

Kleiner Tipp, der Eierlikör lässt sich auch gut durch Dooleys ersetzen.

Ich finde diese Muffins auch super lecker und schön saftig. Habe auch statt Glasur 3 EL Schokostreusel unter den Teig gehoben. Und mit einem Puderzucker-Eierlikör-Guss bestrichen.

Sehr sehr gut, hab ich schon weiter empfohlen