

Eierlikör-Muffins bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 200 gr Puderzucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 200 ml Öl, 200 ml Eierlikör, 100 gr Weizenmehl, 100 gr Speisestärke, 3 Teelöffel Backpulver.

Die Vorbereitungen:

12 Muffinförmchen fetten und mehlen oder (besser) Papierförmchen einsetzen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Ofen vorheizen: 200°C.

Die Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillinzucker schaumig mixen, anschließend Öl und Eierlikör unterrühren. Mehlgemisch langsam unterheben. Teig in die Förmchen gießen (randvoll) und 25 Minuten bei 200°C (Ober- und Unterhitze) goldgelb backen. Aus dem Ofen holen, 10 Minuten stehen lassen, dann erst aus den Förmchen nehmen.

Nach dem Erkalten eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen und guten Appetit!