

Rezept

Eierlikörmuffins mit Schokoraspeln

Ein Rezept von Eierlikörmuffins mit Schokoraspeln, am 26.04.2024

Zutaten

170 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
125 weiche Butter	100 g Zucker
2 Eier (M)	150 ml Eierlikör
100 g Zartbitter-Schokoladenraspel	12 Schokoeier (ersatzweise Schokoeier mit anderer Füllung)
12 Muffin-Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 18 g F, 5 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung abwechselnd mit Eierlikör unterrühren. Schokoraspel unterheben.
2. Den Teig in die Förmchen füllen und in jeden Muffin mittig 1 Schokoei stecken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.