

Muffins Rezepte

Eierlikör Schoko Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Drink, Backen, Likör, Muffin, Schokolade

2 Eier
125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mehl

1/2 Pack. Backpulver
125 ml Eierlikör
1 Essl. Schokoladeraseln

GLASUR

75 g Zartbitterkuvertüre

25 g Weiße Kuvertüre

MEINE GLASURVARIANTE

100 g Weiße Kuvertüre

Schokoraspeln

FÜR DIE FORM

Butter

Muffinform ausfetten, kühl stellen*. Backofen auf 200GradC vorheizen.

Eier schaumig schlagen. Mit Fett und Zucker glatt rühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterrühren. Eierlikör und Schokoladeraseln unterrühren.

Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 15-20 Minuten backen.

Die Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen. Muffins dunkel überziehen, etwas antrocknen lassen, mit weißer Kuvertüre garnieren (streifen).

Anmerkung Petra: Sehr schnell, sehr locker und gut.

*Papierförmchen verwenden. Butter in der Mikrowelle weich werden lassen. Zeit ok.