

# Baileys®-Muffins

etwa 12 Stk.



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

#### 12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

160 g Butter, weich

80 g Puderzucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

3 Eiweiss

60 g Zucker

180 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

1 EL Kakaopulver

2 EL Instant-Kaffeepulver

4 EL Baileys® (Irish Cream) oder Rahm

1 EL Sonnenblumenöl

### Garnitur:

100 g weisse Schokolade , geschmolzen und abgekühlt

2 EL Rahm

1 EL Baileys® (Irish Cream)

Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

Muffinsform mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heissluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Schüssel mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eigelbe einzeln zugeben und weiterschlagen. Die Eiweisse aufschlagen. Den Zucker ins Eiweiss rieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse steif ist und schön glänzt. Unter die Buttermasse heben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Masse sieben und unterheben. Kakaopulver, Instantkaffeepulver, Öl und Baileys® oder Rahm zusammen verrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine separate Schüssel geben und mit dem Kakao-Kaffee-Gemisch verrühren. Diese Masse ins vorbereitete Muffinblech verteilen. Die helle Masse darauf geben.



Die Muffins in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heissluft etwa 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: 20 Minuten**

Erkalten lassen.

### ③ Garnitur:

Die weisse Schokolade zusammen mit Rahm und Baileys® verrühren und auf die erkalteten Muffins streichen. Die Muffins mit Kakaopulver bestreuen.

### Rezept Nr. 2037

