

Eierlikör-Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

60 g Mehl

60 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

100 g Puderzucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 dl Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

2 Eier

1 dl Eiercognac (Eierlikör)

25 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Glasur:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuchenglasur

dunkel

1 Vorbereiten:

Muffin-Förmchen ins Muffinblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Epifin und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Raspelschokolade, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig gleichmässig in die Muffin-Förmchen füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 23 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 23 Minuten

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und mit Hilfe eines Messers auf den Muffins verstreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Eierlikör-Muffins können ohne Guss gut eingefroren werden.
- Du kannst auch ganz einfach selber Eierlikör herstellen. Das Rezept findest du [hier](#).