

Eierlikörmuffins

Zutaten:

2 Eier
25 dag Mehl
1 Pkg. Backpulver
15 dag Kristallzucker
2 Pkg. Vanillezucker
10 dag Butter
¼ l Eierlikör
5 dag Schokostreusel

Glasur:

10 dag Staubzucker
2 EL Eierlikör



Papierbackförmchen

Zubereitung:

1. Das Mehl mit Backpulver, Kristall- und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen.
2. Die Eier (Zimmertemperatur), flüssige Butter und Eierlikör (nicht direkt aus dem Kühlschrank) beifügen und mit dem Knethaken etwa 10 Min. gut verrühren.
3. Schokostreusel unterrühren.
4. Die Papierbackförmchen in die Mulden einer Muffinform stellen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 22 Minuten backen.
5. Muffins überkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Glasur: Zucker mit Eierlikör glattrühren und Muffins damit teilweise überziehen.
7. Die Muffins dann nach Belieben mit Ostersüßigkeiten garnieren.