




Muffins mit Eierlikör.



 **10 Min.**
Vorbereitung

 **30 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 236 kcal | 3 g Eiweiß | 11 g Fett | 26 g Kohlenhydrate

Zutaten für 12 Stück/ein Muffinblech:

g Butter, weich

g Zucker

TL Zimt

TL Salz

Eier, Raumtemperatur

g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)

TL Backpulver

ml Eierlikör

g Schokostreusel dunkel (z.B. von Puda)

g Puderzucker

EL Eierlikör

EL Schokostreusel für die Deko

Zubereitung:

1 Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2 Weiche Butter, Zucker, Zimt und Salz mit Hilfe eines Handrührgerätes schaumig schlagen.

3 Eier nacheinander unterziehen.

4 Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Eierlikör zu der Buttermischung geben. Alles zügig zu einem Teig verrühren, zum Schluss die Schokostreusel unterheben.

5 Die Papierformen mit Hilfe von zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer gleichmäßig mit Teig füllen. Muffins ca. 20 Min. backen.

Tipp: Falls die Muffins zu dunkel werden, die Temperatur runterstellen.

6 Aus Puderzucker und Eierlikör einen Zuckerguss anrühren und auf den abgekühlten Muffins verteilen, mit Schokostreuseln bestreuen und fest werden lassen.