

Eierlikör-Cupcakes 25 kleine Muffis



Teig:

150 g Mehl
120 g Zucker
1 TL Backpulver
40 g Butter
105 ml Milch
25 ml Eierlikör
1 Ei
50 g Zartbitterschokolade (gehackt)

Eierlikörtopping:

Vanillepudding aus 250 ml Milch und ½ Päckchen Puddingpulver
100 g weiße Schokolade
50 g Quark
3 EL Eierlikör
160 g Butter

Deko:

Spiegeleierkekse aus Mürbeteig mit Zuckerglasur und Aprikosenmarmelade



So geht's

Pudding für das Eierlikörtopping nach Packungsanleitung zubereiten. Die weiße Schokolade in den heißen Pudding rühren und darin schmelzen, dann abkühlen lassen. Alle Zutaten für das Topping aus dem Kühlschrank nehmen lassen (diese müssen später Zimmertemperatur haben).

Für den Teig Mehl abwiegen und in eine Rührschüssel sieben. Backpulver, Zucker, Milch, Eierlikör, Butter und Ei hinzugeben. Mit dem Handrührgerät gut verrühren. Zartbitterschokolade klein hacken und unterrühren.

Eine Mini-Muffinform mit Cupcake-Förmchen auskleiden zur Hälfte mit dem Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) ca. 15 min backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Quark und Eierlikör unter den erkalteten Pudding rühren. Nund die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät cremig rühren und die Puddingmasse esslöffelweise unterrühren. Es ist wichtig, dass alle Komponenten die gleiche Temperatur haben, da sonst das Topping gerinnen kann.

Topping in einen Spritzbeutel geben und die erkalteten Muffins damit verzieren.

Mit bunten Schokoeiern, oder einem Mürbeteig-Spiegelei verzieren.

Spiegeleierkekse: Mürbeteig aus 100 g Mehl, 60 g Zucker, 50 g Butter und 1 Eigelb herstellen. Für 1 h kühl stellen. Dann aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 12 min. bei 175°C Umluft backen. Nach dem Erkalten mit einer dickflüssigen Puderzuckerglasur (ca. 80 g Puderzucker, mit 1 TL Wasser – Konsistenz prüfen die Glasur darf nicht „weglaufen“) mit Hilfe eines Gefrierbeutels verzieren. Zuerst das Ei füllen (einen Kreis für das Eigelb freilassen), etwas antrocknen lassen und dann noch einmal einen Rand spritzen. Zuletzt Aprikosengelee leicht erhitzen und einen Tupfen als Eigelb auf die Eier spritzen. Gut antrocknen lassen bevor sie weiterverwendet werden.