Weichsel-Eierlikör-Muffins

Dieses Rezept für Weichsel-Eierlikör-Muffins lässt sich beliebig variieren und geschmacklich erweitern. Muffins schmecken leicht warm am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

120 g	Margarine
120 g	Staubzucker
120 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 g	Weichseln (frisch)
50 g	Weiße Schokolade
3 EL	Eierlikör
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Weichsel-Eierlikör-Muffins** den Backofen auf 180 Grad Celsius anheizen. Zucker und Margarine mit einem elektrischen Handrührer in einer Schüssel cremig rühren.

2. Salz hinzugeben und nacheinander Eier unterrühren. Mehl und Backpulver in einer anderen Schale versieben.

3. Mehl-Gemisch und Eierlikör im Wechsel zur Butter-Zucker-Mischung geben und klumpen frei vermengen.

4. Weiße Schokolade fein zerhacken und Weichseln in feine Stücke zerschneiden. Schokosplitter und Weichseln ebenfalls unter die Teigmasse heben.

5. Papierförmchen in das Muffinblech setzen und die Teigmasse einfüllen. Muffins im Backrohr für 20 Minuten backen.

Tipp

Für die kleinen Feinschmecker die Weichsel-Eierlikör-Muffins ohne Likör zubereiten und alternativ dunkle oder bunte Schokoladenstreusel hinzufügen.