Eierlikör-Muffins mit Schokoglasur

Die Eierlikör-Muffins mit Schokoglasur sind herrlich saftig, aromatisch und im Handumdrehen gebacken. Ein einfaches Muffinrezept, das immer gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 g	Butter
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
125 ml	Eierlikör
100 g	Zartbitterschokolade
50 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Eierlikör-Muffins mit Schokoglasur** den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Eiermasse rühren. Alles zu einem cremigen Teig rühren.

3. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig hineinfüllen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15-18 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade grob zerhacken. Das Schlagobers in einem Topf kurz aufkochen, von der Hitze nehmen und die Schokolade einrühren. Die Eierlikör-Muffins

mit der Schokoglasur glasieren.

Tipp

Die Eierlikör-Muffins mit Schokoglasur dekorativ mit einer Erdbeerhälfte oder bunte Zuckerstreuseln dekorieren.