Eierlikör-Muffins

Dieses Rezept für die leckeren Eierlikör-Muffins passt besonders gut als Mitbringsel zur Kaffeetafel. Deine Freundinnen werden von den süßen kleinen Kuchen begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
125 ml	Öl
125 ml	Eierlikör
2 Packungen	Vanillezucker
125 g	Mehl
125 g	Staubzucker
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die lockeren, saftigen **Eierlikör-Muffins** sind rasch zubereitet. Für die kleinen flaumigen Kuchen die Eier, Pflanzenöl, Vanillezucker und Eierlikör in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren. Backofen auf 175C° vorheizen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, Puderzucker durch ein feines Sieb sieben und hinzugeben. Die Mischung zur Eierlikör Masse geben und gut miteinander vermischen.

3. Die Muffin Form mit Papierförmchen auslegen und die Formen zu 3/4 mit dem Teig füllen. Im Backofen zirka 20-25 Minuten backen. Wir wünschen Dir gutes Gelingen.

Tipp

Die köstlichen Eierlikör-Muffins mit Staubzucker bestäuben, oder mit einer Zucker Glasur verzieren.