Eierlikör-Schokomuffins

Schmackhafter Aperitif im Kuchenformat: Dieses Rezept für Eierlikör-Schokomuffins stellt den charakteristischen Likör in den Mittelpunkt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
175 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Butter
100 g	Milchschokolade
100 ml	Eierlikör
100 g	Mehl
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Im ersten Schritt für die leckeren **Eierlikör-Schokomuffins** Eier aufschlagen und trennen. Die Hälfte des Zuckers mit dem Eiklar steif schlagen. Ein elektrischer Handrührer erleichtert die Arbeit.

2. In einer zweiten Schüssel Eidotter und die zweite Hälfte Zucker miteinander vermengen, ein Päckchen Vanillezucker hinzufügen. Mit zimmerwarmer Butter und Eierlikör weiter zu einer cremigen Konsistenz verrühren.

3. Milchschokolade in feine Stücker hacken und unter die Eigelbmischung heben. Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Stück für Stück Mehl unterrühren. Den Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Muffinförmchen in ein Muffinblech setzen und die kleinen Papiertüten jeweils bis zur Hälfte mit dem fertigen Teig befüllen. Im Ofen 35 Minuten backen.

Tipp

Die Backzeit der Eierlikör-Schokomuffins nicht bis aufs Äußerste ausreizen, so bleiben diese im Inneren saftig und fluffiger.