

## Himbeer-Eierlikör-Muffins

Verwöhne dich und deine Gäste mit diesen saftige Himbeer-Eierlikör-Muffins als süße Begleitung zu Kaffee oder Tee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



### Zutaten

250 g	<a href="#">Himbeeren</a> (TK)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 ml	neutrales Pflanzenöl
200 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
100 g	Sauerrahm
125 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

### Zubereitung

1. Für die köstlichen **Himbeer-Eierlikör-Muffins** setze zuerst die Papierförmchen in ein 12er Muffinbackblech und heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Jetzt die Eier, Öl, Eierlikör, Staubzucker, Sauerrahm, Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und schaumig Masse rühren. Vermische das Mehl mit Backpulver und füge es nach und nach zur Eierlikör-Masse hinzu. Verrühre alles gut zu einem Teig.
3. Fülle den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen und drücke unaufgetaute Himbeeren vorsichtig in den Teig. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für zirka 25 Minuten. Lasse die frisch gebackenen feine Himbeer-Eierlikör-Muffins auf einem Kuchengitter abkühlen.

Bestäube sie nach Belieben mit Staubzucker und genieße die kleine feine Mehlspeise.

Unsere Empfehlung  
Kaiser Muffinform für  
12 Muffins



[hier bestellen](#)



**Tipp**