# 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 | Butter |
| 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 weiche Butter 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.