



Baileys-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 2 Eier
-
- 80 g Zucker
-
- 1 TL Vanillezucker
-
- 170 g weiche Butter
-
- 120 ml Baileys
-
- 150 g Mehl
-
- 1 1/2 TL Backpulver

Zubereitungsanweisung



1. Die Muffinform fetten und kühl stellen oder mit Muffinpapierförmchen auspolstern.
2. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Die Eier schaumig schlagen und mit dem Zucker, Vanillezucker, Butter und Baileys glattrühren.
4. Mehl und Backpulver darauf sieben und so unterheben, dass der Teig feucht ist und keine Klumpen hat.
5. In die Form füllen und etwa 15-20 Minuten backen.

Anmerkungen

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:

DiDi, 14.01.2009

Super!!! Ich hab auch die Hälfte der Butte genommen und dafür den Baileys auf 160ml erhöht...super!! Da schmecken sie richtig lecker nach Baileys!! Und was der Oberhammer ist, wenn ihr ein Baileys-Topping dazu macht, dh. Zuckerguss aus Puderzucker und ein paar Tropfen Baileys anrühren, die Muffins damit bestreichen und Schokostreusel drauf....mhmhmhmhmhmhmhmhm lecker!!!

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	sechs Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	