



Eierlikör-Muffins

Autor des Rezepts: Christina



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 4 Eier
-
- 200 g Puderzucker
-
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
-
- 200 ml Speiseöl
-
- 200 ml Eierlikör
-
- 100 g Weizenmehl
-
- 100 g Stärke
-
- 3 gestr. TL Backpulver
-



Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsanweisung

1. Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen.
2. Öl und Eierlikör unterrühren.
3. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Muffinform einfetten und den Teig einfüllen.
5. Bei 180° C (Ober/Unterhitze), 160° C (Heissluft) oder Stufe 3-4 (Gas) ca. 25 Minuten backen.
6. Muffins 10 Minuten erkalten lassen, dann aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

| | | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|---------|
| Zubereitungszeit | 5 Min | Schwierigkeitsgrad | einfach |
| Portionen | zwölf Portionen | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten pro Portion | |