

Eierlikörmuffins

ergibt 20 Stück

Für 20 Muffins.

Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker auf höchster Stufe mit dem Mixer schaumig schlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig einfüllen (die Papierförmchen gut füllen, ca. 0,3 - 0,5 cm Rand freilassen). Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!

Mitgedacht. Mitgebracht.



Zutaten für 1 Portionen:

4	Ei(er)
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillinzucker
200 ml	Öl
200 ml	Eierlikör
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
3 TL	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
	Papierförmchen

Verfasser: Mell1982

