

Ei Ei Ei...Eierlikör-Cupcakes mit Schokolade

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

Für den Teig

2 Eier
100 g Zucker
50 ml Öl
75 ml Eierlikör
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Kakao
1 Prise(n) Salz
50 g Mousse au Chocolate-Schokolade

Für das Frosting

250 g Mascarpone
4 Esslöffel Eierlikör
3 Esslöffel Puderzucker

Für den Guss

3 Esslöffel Eierlikör
5 Esslöffel Puderzucker

prösterchen!

Deine Cupcakes sollen einfach perfekt werden? Dann gibt's [hier die besten Tipps und Tricks](#).

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für die Cupcakes Eier mit Zucker, Öl und Eierlikör schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Unter den Teig heben.

- 3 -

Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. In die Muffinform geben. Im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für das Frosting Mascarpone mit Eierlikör und Puderzucker cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Cupcakes spritzen.

- 5 -

Für den Guss Eierlikör mit Puderzucker glatt rühren und über die Cupcakes träufeln.

So ein Eierlikörchen in Ehren kann einem doch wirklich keiner Verwehren, oder? Erst recht nicht, wenn er in so unwiderstehlich leckeren Törtchen mit Mousse au Chocolat-Schokolade und cremigem Mascarpone-Häubchen daherkommt. Na dann: Gabel gezückt und