

Eierlikör-Muffins

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



dass der cremige Likör einfach alles leckerer macht, als es schon ist. Genau darum versteckt er sich bei diesen **fluffigen Muffins** auch nicht nur unter der **Mohnhaube** im Teig, sondern auch in dem cremigen Klecks **Sahne** oben drauf.

- 1 -

Für die Muffins Ei aufschlagen und mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eierlikör, Öl und Buttermilch dazugeben und unterrühren.

- 2 -

Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und sieben. Mit einem Holzlöffel vorsichtig unter die Eimasse rühren, bis gerade so ein glatter Teig entsteht. Dabei nicht zu lange rühren.

- 3 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Backpapier auskleiden und gleichmäßig mit dem Teig befüllen. Teig mit Mohn bestreuen. Im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Eierlikör-Sahne Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Dabei Vanillezucker einrieseln lassen. Kurz vor Schluss Eierlikör unterschlagen. Muffins mit Eierlikörsahne servieren.

Zutaten für 8 Muffins

Für die Eierlikör-Muffins

1 Ei
270 g Mehl
100 g Zucker
200 ml Buttermilch
70 ml Pflanzenöl
80 ml Eierlikör
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
8 Esslöffel Mohnsamen

Für die Eierlikör-Sahne

250 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
4 Esslöffel Eierlikör

Besonderes Zubehör

Muffinblech

Eierlikör-Muffins haben es einfach drauf - ganz besonders an **Weihnachten!** Ganz ehrlich: Eigentlich braucht man für Eierlikör keine Begründung. Die Beste wäre aber wohl,