

Eierlikör Muffins mit Mohn und Eierlikörsahne

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



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

Zutaten für 8 Portionen

Für die 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 Eierlikörsahne

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

Besonderes Zubehör

Muffinblech

Eigentlich braucht man für Eierlikör keine Begründung. Die Beste wäre aber wohl, dass der cremige Likör einfach alles leckerer macht, als es schon ist. Genau darum