

Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, den 11.03.2022

Eierlikör-Cupcakes

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Butter
 350 g Zucker
 0,5 TL Vanille (4 g)
 2 Eier (Größe M)
 200 ml Eierlikör
 50 ml Milch
 300 g Weizenmehl (Type 405)
 3 TL Backpulver (10 g)
 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
 (alternativ Schokotröpfchen, Zartbitter oder
 Schokoladenreste von zu Hause)

Für die Garnierung:

350 g Puderzucker
 120 g Butter
 125 g Eierlikör
 50 g Zartbitterschokolade, gehobelt
 (alternativ Vollmilkschokolade oder
 Schokoladenreste von zu Hause)

Außerdem:

1 Muffinblech mit 12 Mulden
 1 Spritzbeutel mit Lochtülle



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Butter fetten.
2. Für den Teig die Butter mit Zucker und Vanille in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander zugeben und gut unterrühren. Den Eierlikör und die Milch jeweils in einem dünnen Strahl hinzufügen und unterrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und mit der gehackten Schokolade unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Mulden verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus den Formen stürzen.
4. Für die Garnierung die Butter mit dem Puderzucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. 70 ml Eierlikör nach und nach unterrühren. Die Buttercreme in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
5. Die Buttercreme dekorativ auf die Muffins spritzen. Mit einem Löffel jeweils ein Loch in die Mitte der Creme drücken. Mulden mit dem übrigen Eierlikör füllen.
6. Die Muffins bis zum Servieren kalt stellen. Mit den Schokospänen bestreuen und sich den Eierlikör-Cupcake schmecken lassen.