



TRAUMHAFT SAFTIGE EIERLIKÖRMUFFINS

DIE ZUTATEN

3 Stück Eier
125 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
100 g Öl
200 g Eierlikör
125 g Mehl
4 EL Speisestärke
1/2 Päckchen Backpulver

DIE ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vor.
2. Schlage Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig.
3. Füge Öl und Eierlikör hinzu und rühre beides unter.
4. Siebe nun dein Mehl mit Speisestärke und Backpulver über die flüssige Masse und verrühre alles zu einem glatten Teig.
5. Portioniere den Teig in 12 Muffinförmchen und backe sie für 20 Minuten in deinem vorgeheizten Backofen goldbraun. Nutze hierfür ein Muffinblech oder feste Muffin-Cups.