



## Daim-Eierlikör-Muffins

Autor des Rezepts: Merle



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 
- 100 g Zucker
- 
- 100 g Butter
- 
- 2 Eier
- 
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 
- 100-120 g Mehl
- 
- 1 Messerspitze Backpulver
- 
- 75 ml Eierlikör
- 
- 50-100 g Schoko-Karamell-Bonbons (Daimbonbon)



## Zubereitungsanweisung

1.

Zucker, Vanillezucker, weiche Butter und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, Mehl und Backpulver hinzufügen und alles kräftig durchrühren.

2.

Die Daim-Bonbons klein hacken und zusammen mit dem Eierlikör zu den Teig geben.

3.

In Muffinformen (mit Papier) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180-200 C° ca. 15 Minuten backen.

Mit dem Eierlikör und den Bonbons kann man je nach Geschmack von der Menge her variieren, der Teig darf jedoch nicht zu flüssig werden.

Garnieren kann man die Muffins mit flüssiger Kuvertüre und z.B. fein gehackten Daimbonbons.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	