

Faschingsgenüsse: Eierlikör-Schokomuffins



Super saftige Küchlein...

Süßes über Süßes zur Faschingszeit. Wer kräftig feiert braucht auch ordentlich viel zu naschen. Die Auslagen unserer Bäckereien sind randvoll mit Fasnetsküchle, Berliner und diversen süßen Stückle. Ich habe ein Rezept meiner Mutter zubereitet, dass mir zur Faschingszeit besonders gut schmeckt, weil Schokolade und Eierlikör drin ist. Ich nehme dazu einen Eierlikör mit Schwarzwälder Kirschwasser. Der schmeckt mir am besten. Übrigens passt Schokoladenlikör oder Kirschlikör auch ganz prima. Viel Vergnügen in der närrischen Zeit.

Hier unser Rezept für **Eierlikör-Schokomuffins**:

Zutaten

Für ca. 24 Muffins:

- 225 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Puderzucker
- 225 g Butter, Zimmertemperatur
- 3 Eier
- 110 g Schokoladenraspel
- 60 ml Eierlikör (wer möchte, mit Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.)
- 5 g Weinstein Backpulver (1 TL)
- Prise Salz
- Extra: Schokoladenglasur und bunte Streusel

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Eierlikör und den Eiern mischen.

Das Mehl, den Puderzucker, eine Prise Salz, die Schokoladenraspel und das Backpulver gut vermischen. Anschließend die Buttermischung und die Mehlmischung zusammenrühren

Die Kuchenmasse in Muffinformen (2/3 hoch) einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen (180°C, Umluft) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Danach aus der Form stürzen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Die Schokoladenglasur vorsichtig erwärmen. Die Muffins mit der oberen Seite voraus eintunken und mit Streuseln bestreuen.