

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.