

Muffins mit Eierlikör und Schokostückchen



Zutaten:

- 100 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 50 g braunen Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 Eier
- 180 ml Eierlikör
- 1 EL Creme fraiche
- 370 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 100 g Schokoplättchen, oder Schokolade (gehackt)

Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben, dann vermischen sie sich leichter.

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Eier einzeln unterrühren bis eine schöne homogene Masse entstanden ist. Den Eierlikör und den Esslöffel Creme fraiche dazugeben und kurz unterrühren. Anschließend alle restlichen Zutaten rasch unterrühren.

Die Muffinsförmchen zu 2/3 füllen und ca. 20 Minuten bei 175°C goldgelb backen. Stäbchenprobe machen!!!

Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Rucki zucki geht das, und schmeckt soooooooooo herrlich

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling