

Eierlikör-Cupcakes im Miniformat



Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 4 Eier
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln

Für das Topping

200 g Sahne
4 EL Eierlikör
Evtl. etwas gelbe Lebensmittelfarbe
Bunte Zuckerstreusel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Mini-Muffin-Form (24 Stück) einfetten oder mit Mini-Papiercups auslegen.
3. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Vanille-Extrakt cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier untermischen.
4. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unter die Eiermasse rühren.
5. Den Teig in die Mulden der Backform füllen und 10-15 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, dabei den Eierlikör (und wer mag etwas Lebensmittelfarbe) dazugeben. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die kalten Küchlein spritzen.
7. Mit Zuckerstreusel verzieren und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.