

## 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 unterrühren.
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 steifschlagen, 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.