

Weichsel-Eierlikör Muffins

Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weichseln	250 g
Kochschokolade	50 g
Margarine / Thea	150 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Backpulver	1 Teelöffel
Eierlikör	4 Esslöffel
Salz	
Weizenmehl (griffig)	150 g

Zubereitung:

- 1.) Weichseln waschen und entkernen.
- 2.) Schokolade grob hacken
- 3.) Margarine, Zucker, Salz cremig rühren, Eier einzeln unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Eierlikör unterrühren zuletzt die Schokolade dazugeben.
- 4.) Teig in Muffinblech oder Papiermanschetten (doppelt) füllen mit Weichseln belegen.
- 5.) Backzeit: ca. 15 Minuten bei 175°C

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1436-Weichsel-Eierlikoer-Muffins.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at