

Baileys Muffins - ideal für eine Mehrfachform

z.B.



Zutaten:

2 Eier
80 gr. Zucker
1 TL Vanillezucker
12 EL neutrales Pflanzenöl oder flüssige Butter
120 ml Baileys
150 gr. Mehl
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Vorbereiten:

Die Form gut einfetten und kühl stellen (oder einfetten - mit Butter oder Margarine und bemehlen, oder mit gemahlene Nüssen bestreuen).
Backofen auf 200 °C vorheizen.

Zubereitung:

Die Eier schaumig schlagen und mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Baileys glatt rühren.
Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben, so dass der Teig feucht ist und keine Klumpen hat.
In die Form füllen und ca. 15 bis 20 Minuten backen (Ofenmitte). Die Formen nur bis zur Hälfte füllen, da die Masse aufgeht und die Kuchen sonst zu bauchig werden.

Tipp:

Zum Dekorieren ca. 50 gr. Puderzucker mit 1 EL Baileys verrühren und die Oberfläche der Muffins hineintauchen.

Danke Manuela für das feine Rezept!

4. Dezember 2003