

Eierlikör-Muffins

12 Muffins Zutaten:

2 Eier
100 g Zucker
130 g Butter
130 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
130 ml Eierlikör
3 El Schokoraspeln

Eier schaumig schlagen.
Butter und Zucker hinzufügen und kräftig verrühren. Anschließend Mehl und Backpulver unterrühren. Eierlikör und die Schokoraspeln hinzugeben und alles miteinander vermischen. Den Teig in die Muffin Backform geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



Blonder Engel

Cocktail

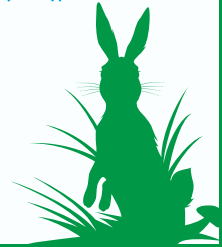


Zutaten:

5 cl Eierlikör
10 cl Orangensaft
gestoßenes Eis

Longdrinkglas zu einem Drittel mit Eis füllen und den Eierlikör dazu geben.

Kurz umrühren, dann je nach Geschmack mit Orangensaft auffüllen.



Oster-Gugelhupf

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft schaumig rühren.

Nach und nach Eigelb hinzugeben.

Mehl + Backpulver und Schokoraspeln abwechselnd mit dem Eierlikör unter das Eigelb geben.

Eiweiß schlagen und unter den Teig heben.

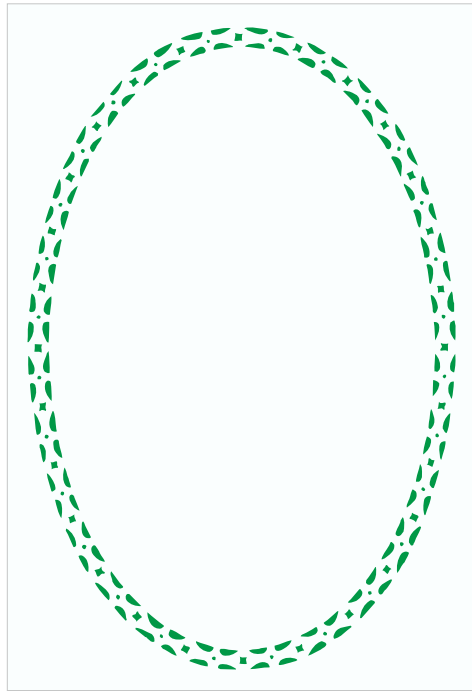
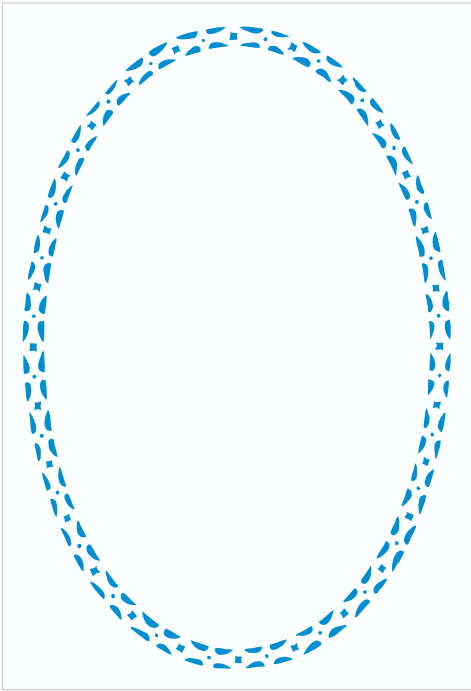
Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach dem auskühlen mit Puderzucker bestreuen.



Zutaten:

250g Butter	150g Schokoraspeln
250g Zucker	4 Eier
250g Mehl	300 ml Eierlikör
1 Pck. Vanillezucker	1/2 Saft einer halben Zitrone
1 Pck. Backpulver	Puderzucker zum verzieren



Frohe Ostern



Frohe Ostern

