Fluffige Eierlikör-Muffins

40–50 Min

Zubereitung

1. Für die fluffigen Muffins wird im ersten Schritt das Ei aufgeschlagen und mit Zucker und der Vanille aus den Schoten in einer Schüssel schaumig geschlagen.
2. Danach wird der Eierlikör, das Pflanzenöl und die Buttermilch hinzugegeben und untergerührt.
3. Nun das Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Am Ende sollte ein glatter Teig entstehen.
4. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinform mit etwas flüssiger Butter ausstreichen und anschließend mit dem Teig gleichmäßig befüllen. Mit etwas Mohn bestreuen und für 20–25 Minuten im Ofen backen.
5. In der Zwischenzeit kann der Eierlikör-Schlagobers zubereitet werden. Den Obers schlagen und die Vanille einer Schote dabei unterrühren. Kurz vor Schluss den Eierlikör unterheben.
6. Die Muffins aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Dann mit Hilfe eines Dressiersacks das Eierlikör-Schlagobers aufspritzen.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Bio Ei, groß
270 g	Mehl
100 g	Kristallzucker
200 g	Buttermilch
70 ml	Pflanzenöl
90 ml	Eierlikör
0.5 Stk.	Backpulver Päckchen
1 TL	Natron
9 EL	Mohn
2 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Eierlikörschlagobers

250 g	Schlagobers
5 EL	Eierlikör
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz