



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

