

Schoko-Eierlikör-Muffins

Fluffiger Schoko – Rührteig mit Likörglasur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 12 Stück

Für den Teig:

2 Eier

120g Butter oder Margarine

120g Zucker

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ P. Backpulver

125ml Eierlikör (z.B. Verpoorten)

2 EL Schokostreusel (laktosefrei, z.B. Zartbitterschokostreusel)

Für den Belag:

4 EL Puderzucker

1 EL Eierlikör

Schoko-Herzen von BioVegan

1. Eier, Zucker und Butter oder Margarine schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver sieben und untermischen. Eierlikör und Schokostreusel zugeben und alles gut vermengen.
3. Ein Muffinbackblech mit Förmchen bestücken. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15-20 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

5. Puderzucker mit Eierlikör verrühren, die Muffins damit bestreichen und mit Schoko-Herzen verzieren.

Laktosefrei-Tipp: Verpoorten Eierlikör ist gluten- und laktosefrei. Die Schoko-Herzen von BioVegan sind ebenfalls gluten- und laktosefrei.