

Baileys Muffins

Zutaten:

2	Eier
80 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
12 EL	neutrales Pflanzenöl oder
12 EL	flüssige Butter
120 ml	Baileys
150 g	Mehl
1,5 TL	Backpulver

Zubereitung:

- 1. Die Muffinform fetten und kühl stellen.**
- 2. Den Backofen auf 200° C vorheizen.**
- 3. Die Eier schaumig schlagen und mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Baileys glatt rühren.**
- 4. Mehl und Backpulver darauf sieben und so unterheben, dass der Teig feucht ist und keine Klumpen hat.**
- 5. In die Form (etwa bis zur Hälfte) füllen.**
- 6. Etwa 15 bis 20 Minuten backen.**

Tipp:

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