



## Cremige Eierlikör-Möhren-Muffins [Ostern is coming]

### Description

Nach den [Nougat-Muffins](#) musste ein Rest Eierlikör dringend noch weg – und außerdem hatte ich ein tolles Rezept für einen Eierlikör-Karotten-Gugelhupf von [Zorra](#) im Hinterkopf, das ich flugs in große Muffins umgewandelt habe. Also gibt's heute cremige Eierlikör-Möhren-Muffins in der Jumbo-Variante für euch. Fix gemacht und sooooo lecker, nicht nur zu Ostern! ?



Karotten-Muffins mit Eierlikör



Muffin-Teig



© schokohimmel.com



© schokohimmel.com

default watermark

Carrot-Muffins



Cremige Eierlikör-Möhren-Muffins



Eierlikör-Muffins

default watermark



cremige Jumbo-Muffins mit Karotten und Eierlikör

**default watermark**

[Rezept drucken](#)

## Cremige Eierlikör-Möhren-Muffins

... fluffiges Ostergebäck

Portionen: 6 Jumbo-Muffins

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 100 g Möhren bereits geschält gewogen
- 150 g weiche Butter
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 Tütchen Backpulver
- 150 ml Eierlikör
- 50 g gemahlene Nüsse ich: Mandeln

### Deko nach Belieben

- 100 g Vollmilchschokolade
- 1 EL Eierlikör
- Kakaonibs

### So wird's gemacht

1. Die Mulden eines Muffinblechs gut einfetten. Die geschälten Möhren mit einer Reibe grob raspeln. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Butter, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer einige Minuten lang schön schaumig rühren.
3. Die Eier einzeln je ca. eine Minute lang unterrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und zum Teig geben.
5. Eierlikör, gemahlene Nüsse und geraspelte Möhren dazugeben. Mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben.
6. Den Teig in die Muffinmulden füllen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten lang backen. Achtet auf den Bräunungsgrad ?
7. Blech aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach die Muffins

lösen und nach Belieben verzieren (ich habe Schokolade und ein wenig Eierlikör vorsichtig gemeinsam schmelzen lassen und die Muffins damit bepinselt. Zum Abschluss gab es noch meine geliebten Kakaonibs on top).

## Schokohimmlische Randnotizen

Die angegebene Zutatenmenge ergibt sechs Jumbo-Muffins und damit vermutlich ca. zwölf normale Muffins.

Ihr könnt den Teig auch in eine 20 cm-Kastenform füllen oder eine kleine Gugelhupf-Form wählen. In einer Kuchenform dürfte sich dann die Backzeit auf mindestens 35 Minuten erhöhen - da müsst ihr bitte die Augen offenhalten und selber testen.

Mmmhhhhh, die Karotten-Muffins können einiges. Die Möhrenraspel und der Eierlikör machen den Teig ganz automatisch saftig und locker. Sie schmecken nussig-vanillig. Der Schokoguss und die Kakao-Nibs sorgen für ein wenig Süße und Knackigkeit auf dem fluffigen Teig ? Für Kinder sind sie wegen des Alkohols nichts, aber ich bin sicher, dass ihr da tolle Alternativen findet ? – stellt den Kleinen doch eine [bunte, süße Cookie-Pizza](#) hin.

Falls ihr selbst bei Eierlikör bleiben wollt, testet unbedingt den cremigen [Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör-Cheesecake-Füllung](#).

Ihr liebt Carrot Cake? Dann testet auch mal die [vegane Variante mit Kokos!](#)

Lasst es euch gutgehen! ?

### Category

1. Muffins
2. Ostern

### Tags

1. Carrotcake
2. Eierlikör
3. Mandeln
4. Möhren
5. Möhrenkuchen
6. Muffins

### Date Created

25. März 2023

### Author

schokohimmel