



Irish Muffins mit Baileys Irish Cream

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Das beliebte Muffins-Rezept hier in der „Irish Cream“ Variante

Zutaten

- Für den Teig, für 12 Große, oder 35 Mini - Muffins.
- 250 g Mehl, gesiebt
- 2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 50 g weiche Butter
- 120 ml Bailey's Irish Cream
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Für die Glasur:
- 4 - 5 ml Bailey's Irish Cream
- 4 Tl Puderzucker, etwas Raspelschokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Muffins - Förmchen fetten, das gesiebte Mehl und eine Prise Salz mit dem Backpulver mischen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Die weiche Butter mit dem Zucker / Vanillezucker, Salz und dem Ei schaumig rühren (Zauberstab).

Schritt5

Baileys hinzufügen und nach und nach das Mehl unterheben.

Schritt6

In die 12er Muffins - Förmchen geben und bei 200° C ca. 20 min. backen, heraus nehmen.

Schritt7

Baileys und Puderzucker verrühren und die Törtchen überziehen, ev. zusätzlich noch mit Raspelschokolade bestreuen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/irish-muffins-mit-baileys-irish-cream/>