

# SCHILEROL® CUPCAKES

*Die gute alte Erbsen aus der Heistermark*



**SCHILEROL®**

Zutaten für 12 Minigugelhupf Formen oder ca. 18 Muffin Formen

## Teig:

- 3 Eier,
- 12 dag Staubzucker,
- 1 Pkg Vanillinzucker,
- 1 Prise Salz,
- 12 dag erweichte Butter oder Margarine,
- $\frac{1}{8}$  l Schilerol®,
- 18 dag Vollkornmehl,
- $\frac{1}{2}$  Pkg Backpulver,
- etwas geriebene Limettenschale

## Creme:

- 200 ml Schlagobers,
- $\frac{1}{8}$  l Schilerol®,
- 3 Blatt Gelatine,
- 1 Pkg Vanillinzucker,
- 5 dag Staubzucker



## Zubereitung:

Ganze Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und weiche Butter flaumig mixen. In dem Abtrieb das Mehl versiebt mit Backpulver, den Schilerol® und die Limettenschale unterheben. Zügig in die Formen verteilen (ich verwende Silokonformen) und bei Heißluft 170° goldbraun backen.

Aus den Formen lösen und abkühlen lassen.

Für die Creme Schlagobers mit Staubzucker und Vanillezucker steif schlagen, die Gelatineblätter im kalten Wasser weich werden lassen und danach erwärmen bis sie flüssig wird (nicht aufkochen lassen!) und mit Schlagobers und Schilerol® vermengen. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen, danach die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cakes verteilen.

## Achtung:

Schilerol® enthält Alkohol und somit sind die Cakes nicht für Kinder genießbar.

Ich wünsche gutes Gelingen und viel Genuss mit dieser Süßspeise.  
Ein gutes Glas kühler Schilerol® schmeckt herrlich dazu.

Ihre  
Regina Bernhard