

## Backen

Rezept von Lucia Kranz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 13.02.2026

### Eierlikör-Marshmallow-Cupcakes

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Teig:

100 g	Zartbitterkuvertüre
150 g	zimmerwarme Butter
150 g	Zucker
2	Eier (Größe L)
130 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver
5 TL	Back-Kakao
etwas	Salz
3 EL	Eierlikör (ersatzweise Milch)

##### Für die Füllung:

100 ml	Schlagsahne
120 ml	Milch
1 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
15 g	Speisestärke
5 EL	Eierlikör

##### Für die Marshmallow-Masse:

6	Eiweiß (Größe L)
300 g	Zucker
etwas	Zitronensaft

##### Für die Glasur und die Dekoration:

300 g	Zartbitterschokolade
45 ml	Pflanzenöl (geschmacksneutral)
einige	bunte Zuckerstreusel (oder kleine Zuckerherzen)

##### Außerdem:

Muffinblech mit 12 Mulden  
 12 Papier-Muffinförmchen  
 Schlagkessel (mit Standring) oder Metallschüssel  
 (digitales) Küchenthermometer  
 Spritzbeutel mit großer Lochtülle

##### Zubereitung:

1. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen bestücken. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Teig** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken, in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen.
3. Die Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten cremig rühren.
4. Die Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unter die Buttermasse rühren.
5. Die flüssige Kuvertüre zugeben und kurz unterrühren.
6. Das Mehl, das Backpulver, den Kakao und 1/4 TL Salz in einer Schüssel mischen.
7. Erst den Eierlikör, dann die Mehlmischung zur Buttermasse geben, jeweils kurz unterrühren und den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die Papierförmchen sollten etwa zu 3/4 gefüllt sein.
8. Die kleinen Kuchen im heißen Ofen im Blech auf dem Rost in der Ofenmitte 16-18 Minuten goldbraun backen.
9. Die Cupcakes im Blech auf einem Gitter kurz abkühlen lassen, vorsichtig in den Förmchen aus den Mulden heben und auf dem Gitter abkühlen lassen.

10. Inzwischen **für die Füllung** die Sahne, 60 ml Milch, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
11. Die Stärke in eine kleine Schüssel geben, die restliche Milch (60 ml) zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
12. Sobald die Sahne-Milch kocht, die angerührte Stärke unter Rühren zugeben, aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren mit dem Schneebesen etwa 2 Minuten kochen lassen, bis die Mischung andickt.
13. Den Topf von der Kochstelle nehmen, zum Abkühlen den Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
14. Den abgekühlten Pudding mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen, den Eierlikör unterrühren, bis alles eine glatte Masse ist, dann zur Seite stellen.
- Lucias Tipp:** Wenn Kinder mitessen, den Eierlikör einfach weglassen.
15. **Für die Marshmallow-Masse** das Eiweiß, den Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft in einen Schlagkessel geben. Die Eiweiß-Zucker-Mischung mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten verrühren, bis die Mischung eine Temperatur von 71 Grad erreicht hat bzw. der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
- Lucias Tipp:** Damit das Eiweiß nicht zu heiß wird, darf der Boden des Schlagkessels das Wasser nicht berühren.
16. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit den Quirlen des Handrührers weitere 5 Minuten aufschlagen.
- Lucias Tipp:** Der Schlagkessel sollte jetzt nur noch handwarm und die Eiweißmasse sehr dick und glänzend sein.
17. Die Marshmallow-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
18. Die kleinen Kuchen zum Füllen jeweils mit einem scharfen Messer an der Oberfläche etwas einschneiden und mit einem Teelöffel so viele Teigbrösel herauskratzen, bis eine kleine Mulde entsteht.
- Lucias Tipp:** Die Brösel werden nicht mehr benötigt und können genascht werden.
19. Jeweils etwas Eierlikör-Pudding in die Mulde füllen, eine gute Portion Marshmallow-Masse aufspritzen und die Cupcakes mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
20. Inzwischen **für die Glasur** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken, in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
21. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen, das Öl zugeben und unter die Kuvertüre rühren. Die Schokoladenglasur handwarm abkühlen lassen.
22. **Für die Dekoration** die Cupcakes mit der Creme nach unten in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen und wieder umgedreht auf ein Gitter setzen. Die Glasur mit Zuckerstreuseln bestreuen und antrocknen lassen.
23. Sobald die Glasur angezogen ist, können die Cupcakes serviert werden.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-eierlikoer-marshmallow-cupcakes-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.