



Мъфини с яйчен ликьор

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Яйце
270 g	Брашно
100 g	Кристална захар
200 ml	Мътеница или кефир
70 ml	Растително олио
90 ml	Яйчен ликьор
2 бр.	♦ Бурбонска ванилия
0.5 пакетче	Бакпулвер
1 ч.л.	Сода бикарбонат
	♦ Морска сол

За яйчния крем

250 g	Бита сметана
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
5 с.л.	Яйчен ликьор

- 1 За да направите мъфините разбийте яйцето със захарта. Разрежете ваниловата шушулка по дължина и с върха на ножа изгребете семенцата отвътре. Добавете ги към яйцата и разбъркайте добре.
- 2 Изсипете яйчения ликьор, олиото и мътеницата към сместа и разбъркайте добре. Добавете брашното, бакпулвера, содата и щипка сол.
- 3 След като се оформи гладко тесто, загрейте фурната на 180°C. Намажете формичките за мъфини с малко масло и разпределете сместа. Поръсете с маково семе и печете за около 20-25 минути.
- 4 През това време пригответе яйчения крем като разбийте сметаната със семенцата от ванилията.
- 5 Накрая добавете яйчения ликьор и внимателно го „сгънете“ в сместа с шпатула. Извадете мъфините от фурната и ги сервирайте с крема след като изстинат.

