

Nadýchané muffiny s vaječným likérom

40—50 Min

Príprava

1. Na prípravu nadýchaných muffinov najskôr rozbite vajce a vymiešajte ho s cukrom a vanilkou z luskov v miske.
2. Potom pridajte vaječný likér, rastlinný olej a maslo a premiešajte.
3. Teraz zmiešajte múku, prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ a opatrne ich vmiešajte do vaječnej zmesi. Na konci by malo vzniknúť hladké cesto.
4. Predhrejte rúru na 180 °C. Plech na muffiny vymastite malým množstvom rozpusteného masla a potom naplňte každý otvor rovnakým množstvom cesta. Posypte makom a dajte piecť do rúry na 20 – 25 minút.
5. Medzitým si pripravte krém z vaječného likéru. Vyšľahajte smotanu a vmiešajte vanilkovú dužinu z lusku. Krátko pred koncom vmiešajte vaječný likér.
6. Vyberte muffiny z plechu a nechajte vychladnúť. Potom pomocou cukrárskeho vrecka naneste krém z vaječného likéru.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

1 ks	Organické vajce, veľké
270 g	Múka
100 g	Kryštálový cukor
200 g	Cmar
70 ml	Zeleninový olej
90 ml	Vaječný likér
0.5 ks	Balíček prášku do pečiva
1 ČL	Sóda bikarbóna
9 PL	Mak
2 ks	Vanilka Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na šľahačku s vaječným likérom

250 g	Šľahačka
5 PL	Vaječný likér
1 ks	Vanilka Bourbon