



# Nadúchané muffiny s vaječným likérom

⌚ 40–50 Min   

## Príprava

- 1 Na prípravu nadúchaných 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 lusu. Krátko pred koncom vmiešajte vaječný likér.
- 6 Vyberte muffiny z plechu a nechajte vychladnúť. Potom pomocou cukrárskeho vrečka naneste krém z vaječného likéru.

## Ingrediencie 8 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 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 |

