



Art.: 623226

recipe / recept / ricetta
receta / receita / Rezept
recette / przepis / recept
recept / рецепт / рецент

en Mini muffins

Ingredients for 24 mini muffins: 4 eggs, 160 g plain flour, 160 g icing sugar, 120 g butter, 4 cl egg liqueur, pinch of salt

Use one half of the ingredients to make 12 mini muffins.

Recipe: Separate egg whites from yolks. Melt butter and remove it from heat. Process egg yolks, sugar, egg liqueur and salt into a cream, add flour and melted butter. Whisk the whites into a stiff froth and stir it lightly into the batter. Evenly distribute the batter into the muffin pans and bake for approx. 15 minutes at 175 °C.

cs Mini muffiny

Ingrediencie pro 24 mini muffinů: 4 vejce, 160 g hladké mouky, 160 g moučkového cukru, 120 g másla, 4 cl vaječného likéru, špetka soli

Pro přípravu 12 mini muffinů použijte poloviční množství ingrediencí.

Postup: Bílky oddělte od žloutků. Rozpusťte máslo a odstavte jej. Ze žloutků, cukru, vaječného likéru a soli připravte krém, přidejte mouku a rozpuštěné máslo. Z bílků připravte sníh a zlehka jej vmíchejte do těsta. Těsto rovnoměrně rozdělte do formiček na muffiny a pečte při 175 °C cca 15 minut.

it Mini muffin

Ingredienti per 24 mini muffin: 4 uova, 160 g di farina, 160 g di zucchero a velo, 120 g di burro, 4 cl di liquore tipo Vov, 1 pizzico di sale

Dimezzare la dose per preparare 12 mini muffin.

Procedimento: Separare gli albumi dai tuorli. Sciogliere il burro. Sbattere i tuorli con il liquore all'uovo ed il sale fino ad ottenere una crema, aggiungere la farina e il burro sciolto. Montare a neve gli albumi ed incorporarli all'impasto. Distribuire l'impasto in parti uguali negli stampi e cuocere per circa 15 minuti a 175 °C.

es Mini pasteles

Ingredientes para 24 mini pasteles: 4 huevos, 160 gr de harina, 160 gr de azúcar glas, 120 g de mantequilla, 4 cl de licor de huevo, una pizca de sal

Utilizar solo la mitad de los ingredientes para preparar 12 mini pasteles.

Receta: Separar las claras de huevo de las yemas. Derretir la mantequilla y retirarla del fuego. Mezclar las yemas de huevo, el azúcar, el licor de huevo y la sal hasta obtener una crema, añadir la harina y la mantequilla derretida. Batir las claras a punto de nieve y remover suavemente en la crema. Distribuir la crema de forma uniforme en el molde de pasteles y hornear approx. 15 minutos a 175 °C.

pt Mini queques

Ingredientes para 24 mini queques: 4 ovos, 160 g de farinha, 160 g de açúcar em pó, 120 g de manteiga, 4 cl de licor de ovo, 1 pitada de sal

Use metade dos ingredientes para fazer 12 mini queques.

Receita: Separar as claras das gemas. Derreter a manteiga. Misturar as gemas, o açúcar, o licor de ovo e o sal até fazer um creme, adicionar a farinha e a manteiga derretida. Bater as claras em castelo e misturar na massa. Distribuir a massa na forma para queques e levar ao forno por aproximadamente 15 minutos a 175 °C.

de Mini-Muffins

Zutaten für 24 Mini-Muffins: 4 Eier, 160 g glattes Mehl, 160 g Puderzucker, 120 g Butter, 4 cl Eierlikör, Prise Salz

Für die Zubereitung von 12 Mini-Muffins die Menge der Zutaten halbieren.

Vorgehensweise: Eigelb und Eiweiß trennen. Butter schmelzen lassen, abstellen. Eigelbe, Zucker, Eierlikör und Salz zu cremigen Masse verarbeiten, Mehl und die zerschmolzene Butter hinzugeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, vorsichtig unter den Teig heben. Die Backform gleichmäßig mit der Teigmasse füllen, bei 175 °C ca. 15 Minuten backen.

fr Mini muffins

Ingédients pour 24 mini muffins : 4 œufs, 160 g de farine, 160 g de sucre glace, 120 g de beurre, 4 cl de liqueur d'œuf, 1 pincée de sel

Pour la préparation de 12 mini muffins, utiliser la moitié des ingrédients.

Préparation : Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Faire fondre le beurre et le mettre hors feu. Préparer la crème en mélangeant les jaunes d'œufs, le sucre, la liqueur d'œuf et le sel, ajouter la farine et le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs en neige et l'incorporer délicatement dans la pâte. Répartir la pâte de façon uniforme dans les moules à muffins et faire cuire au four à 175 °C pendant environ 15 minutes.

pl Mini muffinki

Składniki do przygotowania 24 muffinek: 4 jajka, 160 g mąki, 160 g cukru pudru, 120 g masła, 4 cl ajerkoniaku, szczypta soli

Do przygotowania 12 mini muffinek należy użyć połowy porcji wyżej wymienionych składników.

Przygotowanie: Białka należy oddzielić od żółtek. Masło rozpuścić i odstawić do wystygnięcia. Z żółtek, cukru, ajerkoniaku i szczypty soli należy przygotować krem, następnie należy dodać mąkę i rozpuszczone masło. Białka należy ubić i delikatnie wmieszać do wcześniej przygotowanego ciasta. Ciasto należy równomiernie rozdzielić do foremek na muffinki i piec ok. 15 minut w temperaturze 175 °C.

sk Mini muffiny

Ingrediencie na 24 mini muffinov: 4 vajcia, 160 g hladkej múky, 160 g práškového cukru, 120 g masla, 4 cl vaječného likéru, štipka soli

Na prípravu 12 mini muffinov použite polovičné množstvo ingrediencií.

Postup: Bielky oddelte od žĺtkov. Rozpusťte maslo a odstavte ho. Zo žĺtkov, cukru, vaječného likéru a soli pripravte krém, pridajte múku a rozpuštené maslo. Z bielik pripravte sneh a zľahka ho vmiešajte do cesta. Cesto rovnomerne rozdeľte do formičiek na muffiny a pečte pri 175 °C cca 15 minút.

hu Mini muffinok

Hozzávalók 24 mini muffinhoz: 4 tojás, 160 g sima liszt, 160 g porcukor, 120 g vaj, 4 cl tojáslikőr, egy csipetnyi só

12 mini muffin elkészítéséhez a hozzávalók felét használja fel.

Elkészítési javaslat: Válassza el a tojás fehérjét a sárgájától. Oldja fel a vajat és tegye félre. A tojásárgájából, cukorból, tojáslikőrből és a csipetnyi sóból készítsen krémet, adja hozzá a lisztet és a felolvasztott vajat. A fehérjét verje fel habnak, majd óvatosan keverje bele a tésztába. A tésztát egyenletesen ossza el a muffin formákba és süsse 175 °C-on kb. 15 percig.

ru Мини-маффины

Ингредиенты для 24 мини-маффинов: 4 яйца, 160 г муки, 160 г сахарной пудры, 120 г масла, 40 мл яичного ликёра, щепотка соли

Используйте половину ингредиентов, чтобы приготовить 12 мини-маффинов.

Пошаговый рецепт: Отделите белки от желтков. Растопите масло и отставьте его. Из желтков, сахарной пудры и яичного ликёра и соли приготовьте крем, добавьте муку и растопленное масло. Взбейте белки до устойчивых пиков и постепенно вмешайте их в тесто. Тесто равномерно распределите по формочкам для маффинов и выпекайте при 175 °C примерно 15 минут.

uk Міні-мафіни

Спосіб приготування: 4 яйця, 160 г борошна, 160 г цукрової пудри, 120 г масла, 40 мл яєчного лікеру, дрібка солі

Використовуйте половину інгредієнтів, щоб приготувати 12 міні-мафінів.

Увага: Відділіть білки від жовтків. Розтопіть масло та відставте його. Із жовтків, цукрової пудри, яєчного лікеру та солі приготуйте крем, додайте борошно і розтоплене масло. Збийте білки до міцних піків і поступово вмiшайте їх до тіста. Рівномірно розподіліть тісто по формочках для мафінів та випікайте при 175 °C приблизно 15 хвилин.